



سحر ملک



حپائے کی مختلف اقام اور دیگر لوازمات سے بھرا پور

طریقہ طائفہ

سحر ملک



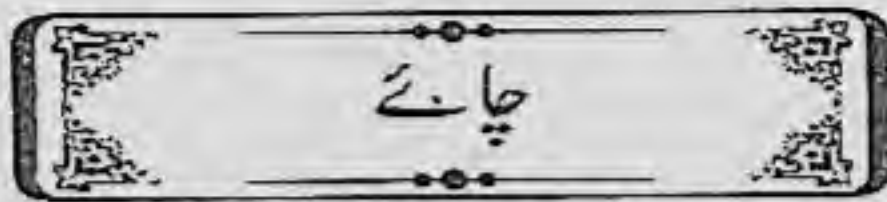


| صفحہ | عنوان | نمبر شمار | صفحہ | عنوان | نمبر شمار |
|------|--|-----------|------|-------------------------|-----------|
| 24 | ہنر چائے | 16 | چائے | کشمیری چائے | 1 |
| 25 | مردہم کے لیے دارچینی والی ہنر چائے | 17 | 9 | کشمیری چائے | 2 |
| 26 | وزن کم کرنے کے لیے آتش ہنر چائے | 18 | 10 | کرک چائے | 3 |
| 27 | لذیذ ہنر چائے | 19 | 11 | زعفران کی چائے | 4 |
| 28 | پودینے کی چائے برف کے ساتھ (منٹ آکس ٹی) | 20 | 12 | وزن کم کرنے والی چائے | 5 |
| 29 | ادرک کی مصالحے والی چائے | 21 | 13 | کشمیری لذیذ چائے | 6 |
| 30 | ادرک کی چائے | 22 | 14 | مصالحہ چائے | 7 |
| 31 | ادرک کی چائے | 23 | 15 | کشمیری چائے | 8 |
| 32 | قبوہ | 24 | 16 | مصالحے کی مزے دار چائے | 9 |
| 33 | بنانا (کیلا) ٹی | 25 | 17 | مزے دار کشمیری چائے | 10 |
| | چائے کے ساتھ پیش کیے جانے والے لکڑی | | 18 | ذائقے دار کشمیری چائے | 11 |
| 34 | ٹی ٹائم سادہ بسکٹ | 1 | 19 | مصالحے والی کشمیری چائے | 12 |
| 35 | ٹی ٹائم ٹمکین بسکٹ | 2 | 20 | گلابی کشمیری چائے | 13 |
| 36 | ٹی ٹائم زیرہ بسکٹ | 3 | 21 | خوش بودار کشمیری چائے | 14 |
| 37 | ٹی ٹائم کھوپرے کے بسکٹ | 4 | 22 | دودھ پتی چائے | 15 |
| | | | 23 | | |

| صفحہ | نمبر شمار | عنوان | صفحہ | نمبر شمار | عنوان |
|--|-----------|----------------------|--|-----------|------------------------------------|
|  پکے پھلے سبکیں کی ترکیب  | | | | | |
| 57 | ① | سموے | 38 | ⑤ | سوچی کے بسکٹ |
| 58 | ② | قیمہ بھرے سموے | 39 | ⑥ | فی ٹائم پی نٹ بسکٹ |
| 59 | ③ | آلو کے سموے | 40 | ⑦ | فی ٹائم چاکلیٹ بسکٹ |
| 60 | ④ | ہنری بھرے سموے | 41 | ⑧ | چاول کے بسکٹ |
| 61 | ⑤ | چکن سموے | 42 | ⑨ | ونیل بسکٹ |
| 62 | ⑥ | آلو کے سموے | 43 | ⑩ | کوکونٹ بسکٹ |
| 63 | ⑦ | ہنری کے سموے |  کیک  | | |
| 64 | ⑧ | پیر کے سموے | 44 | ① | فی ٹائم کیک |
|  کیک بڑے آٹے  | | | 45 | ② | ڈرائی فروٹ کیک |
| 65 | ① | بیسن کے پکوڑے | 46 | ③ | مریہ اشرفی اور اخروٹ والا فروٹ کیک |
| 66 | ② | لذیذ پکوڑے | 47 | ④ | کشمش فروٹ کیک |
| 67 | ③ | پیر کے پکوڑے | 48 | ⑤ | پستہ اور بادام فروٹ کیک |
| 68 | ④ | پھول گو بھی کے پکوڑے | 49 | ⑥ | رنکارنگ فروٹ کیک |
| 69 | ⑤ | ہنری کے پکوڑے | 50 | ⑦ | میگو فروٹ کیک |
| 70 | ⑥ | چکن پکوڑے | 51 | ⑧ | کس ڈرائی فروٹ کیک |
| 71 | ⑦ | انڈوں کے پکوڑے | 52 | ⑨ | ملے جلے میوہ جات کا کیک |
| 72 | ⑧ | پالک کے پکوڑے | 53 | ⑩ | سادہ کیک |
| 73 | ⑨ | چٹ پٹے پکوڑے | 54 | ⑪ | پیلہ سادہ کیک |
| 74 | ⑩ | چکن پکوڑا | 55 | ⑫ | آسان اور مزے دار کیک رس |
| | | | 56 | ⑬ | آسان اور سادہ کیک |

| صفحہ | نمبر شمار | عنوان | صفحہ | نمبر شمار | عنوان |
|------|-----------|--|------|-----------|---|
| 94 | 14 | ایٹش کباب | 75 | 11 | دال سوگ کے پکوڑے |
| 95 | 15 | پشاور کباب | 76 | 12 | بیٹن کے پکوڑے |
| 96 | 16 | زعفرانی شامی کباب | 77 | 13 | سب رنگ پکوڑے |
| 97 | 17 | بادام کے شامی کباب | 78 | 14 | بڑی سرچ کے پکوڑے |
| 98 | 18 | من پسند شامی کباب | 79 | 15 | کلی ہوئی پالک کے پکوڑے |
| 99 | 19 | رانی کباب | 80 | 16 | قیے کے پکوڑے |
| 100 | 18 | قیے کے کباب | | | |
| | |  سینڈوچ  | | |  کٹلش اور کباب  |
| 101 | 1 | چکن سینڈوچ | 81 | 1 | چکن کٹلش |
| 102 | 2 | پیر کے سینڈوچ | 82 | 2 | آلو کے کٹلش |
| 103 | 3 | گولڈن چیز سینڈوچ | 83 | 3 | چکن کٹلش |
| 104 | 4 | فرنج چکن سینڈوچ | 84 | 4 | مزے دار چکن کٹلش |
| 105 | 5 | مختلف بریوں کے سینڈوچ | 85 | 5 | سبزیوں کے کٹلش |
| 106 | 6 | چکن سینڈوچ | 86 | 6 | مختلف ترکاریوں کے کٹلش |
| 107 | 7 | آلو کے سینڈوچ | 87 | 7 | چکن چیز کٹلش |
| 108 | 8 | فرائڈ سینڈوچ | 88 | 8 | چکن کٹلش |
| | |  پیرا  | | | آلو اور پیر کے کباب |
| 109 | 1 | چکن پیرا | 89 | 9 | شامی کباب |
| 110 | 2 | شروم پیرا | 90 | 10 | شامی کباب |
| 111 | 3 | چکن باربی کیو پیرا | 91 | 11 | شامی کباب |
| | | | 92 | 12 | ترکسی شامی کباب |
| | | | 93 | 13 | باری کباب |

| صفحہ | نمبر شمار | عنوان | صفحہ | نمبر شمار | عنوان |
|------|-----------|------------------------------|------|-----------|-----------------------|
| 129 | ⑤ | چکن رول | 112 | ④ | چکن فلیٹ پیزا |
| 130 | ⑥ | چکن ویکٹریل رولز | 113 | ⑤ | چکن گرین چلی پیزا |
| 131 | ⑦ | آلو اور قیسے کے رول | 114 | ⑥ | پیزا |
| 132 | ⑧ | آلو اور چکن قیسے کے رول | 115 | ① | گلاب جاسن |
| 133 | ⑨ | رول کباب | 116 | ② | ڈیل روٹی کے گلاب جاسن |
| 134 | ⑩ | خنیر رولز | 117 | ③ | چھوٹے گلاب جاسن |
| 135 | ⑪ | ایک رول | 118 | ④ | کھوئے کی برنی |
| 136 | ⑫ | بیف رول | 119 | ⑤ | ٹاریل کی برنی |
| 137 | ⑬ | بریڈ رول | 120 | ⑥ | پستے کی برنی |
| 138 | ⑭ | چائیز رول | 121 | ⑦ | انجیر کی برنی |
| 139 | ⑮ | آلو اور مشر کے رول | 122 | ⑧ | گاجر کی برنی |
| 140 | ① | مزے دار گاجر کا حلوہ | 123 | ⑨ | بادام کی برنی |
| 141 | ② | گاجر کا زعفرانی حلوہ | 124 | ⑩ | بیسن کی برنی |
| 142 | ③ | گاجر کا حلوہ | 125 | ① | قیے کے پیٹیز |
| 143 | ④ | چنے کی دال کا حلوہ | 126 | ② | لڈیز چکن پیٹیز |
| 144 | ⑤ | اخروٹ اور چنے کی دال کا حلوہ | 127 | ③ | سپائسی چکن پیٹیز |
| | | | 128 | ④ | دل پسند چکن پیٹیز |



چین، دنیا کی سب سے زیادہ چائے پینے والی قوم کا ملک ہے۔ صوبہ یونان کو چائے کی جائے پیدائش مانا جاتا ہے کیونکہ 3200 سال قبل مسیح پہلی بار یہ پودہ یہاں کاشت کیا گیا۔ کہا جاتا ہے کہ 2723 سال قبل مسیح میں چین کا بادشاہ ”شین نوگ“ اپنے باغ میں ابلے ہوئے پانی کی پیالی لے کر بیٹھا تھا کہ کہیں سے ایک پرندہ چائے کی کونیل اس میں گرا گیا اور پانی کا رنگ اور خوشبو بدل گئی، جب بادشاہ نے اسے چکھ کر دیکھا تو اسے اس کا ذائقہ اور خوشبو بہت پسند آئی اور اس نے باقاعدہ چائے کے پودے کی کاشت کا حکم دے دیا۔ پھر اس نے چائے کی طبی فوائد پر بہت سی تحقیقات کیں اس طرح چائے کے معالجاتی خواص سب سے پہلے چینیوں نے دریافت کئے۔ بدھ بھکشو چائے کے مشروب کو ایک محرک کے طور پر استعمال کرتے تھے جو انھیں مراقبے کے دوران نیند کا شکار ہو کر گر جانے سے روکتی تھی۔ یوں چائے کو چین کے دور دراز علاقوں میں کاشت کیا جانے لگا۔ ایک روایت کے مطابق چین کے ایک گاؤں میں چائے کی پتیاں بندروں کی مدد سے اکٹھی کی جاتی تھیں۔ دیہاتی لوگ بندروں کو جان بوجھ کے تنگ کرتے جس پر وہ ناراض ہو کر چائے کی پتیاں توڑتے اور دیہاتیوں پر لا کر پھینکتے اور اس طرح وقت اور مزدوری کی بچت ہوتی۔ 1992ء میں پہلی بار چائے کو ہاتھوں کے بجائے مشینوں سے تیار کیا جانے لگا۔

چائے کا روزمرہ استعمال پاکستانیوں کی اہم معاشرتی روایت ہے۔ ایک سروے کے مطابق پاکستان میں سالانہ ایک کلو گرام چائے فی کس استعمال ہوتی ہے۔ پاکستان چائے درآمد کرنے والا تیسرا بڑا ملک ہے جس پر سالانہ 150 ملین روپے خرچ ہوتے ہیں۔

چائے کی اقسام:

(الف) سفید چائے (ب) پیلی چائے (ج) سبز چائے

(د) اولانگ چائے (ه) کالی چائے

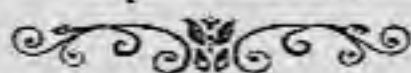
سبز چائے کے فوائد:

سبز چائے میں نمکیات اور فلورائڈ ہوتے ہیں۔ یہ دانتوں کی بیماریوں کے خلاف ایک اچھی مدافعتی نظام ہے۔ اس کے علاوہ چائے کے اندر Polyphenols منہ کے اندر موجود مضر بیکٹیریا کے لیے ایک بہترین ہتھیار ہے۔ بچوں کو دانتوں کی بیماریوں سے بچانے کے لیے روزانہ ایک کپ سبز چائے پلانا چاہیے۔ کھانے کے بعد سبز چائے کا استعمال منہ کی صفائی اور تروتازگی کا سبب بنتا ہے۔

سبز چائے یا قہوہ کا استعمال آپ کے وزن میں بتدریج کمی لانے کا سبب بنتا ہے کیونکہ اس میں کوئی حرارے یا کیلوریز شامل نہیں ہوتے بشرطیکہ آپ اس میں چینی کا استعمال نہ کریں۔ مزید برآں اس میں چکنائی کو جلانے والی خصوصیات بھی موجود ہوتی ہیں۔ چنانچہ دن میں 2 سے 3 کپ بغیر چینی سبز قہوہ کے پینے سے آپ کے بڑھے ہوئے وزن میں خاطر خواہ کمی واقع ہو سکتی ہے۔

کوشش کریں کہ سبز قہوے کا استعمال اپنی خوراک اور کھانے کے دوران کریں کیونکہ اس طرح یہ آپ کے نظام انہضام کو زیادہ تیز کرتا ہے اور میٹابولزم کے عمل کو بھی تیزی ملتی ہے۔ یوں آپ کی خوراک جلد ہضم ہوتی ہے اور فالتو چکنائی بھی کھل جاتی ہے۔ جس سے وزن میں اضافہ روکنا ممکن ہو جاتا ہے اور خوراک مفید اجزاء دوران خون میں شامل ہو کر زیادہ موثر کارکردگی دکھاتے ہیں۔

سبز قہوہ وزن کم کرنے کے ساتھ ساتھ کینسر، بلڈ پریشر، ہڈیوں اور جوڑوں کے امراض اور مدافعتی نظام میں پیدا ہونے والی خرابیوں سے بھی بچاتا ہے۔ اس کے علاوہ دل کے عارضے اور ذیابیطس کو بھی کنٹرول کرنے میں معاون ثابت ہوتا ہے۔



کشمیری چائے

اجزاء:

| | |
|--------------------|-----------------|
| پانی | 2 کپ |
| سوڈا | 1 چٹکی |
| تازہ دودھ | 1 لیٹر |
| ٹھنڈا پانی | 2 کپ |
| سبز الائچی | 4 عدد |
| کٹے بادام اور پستے | حسب ضرورت |
| چینی | حسب ضرورت |
| کشمیری چائے کی پتی | 2 چائے کے چمچ |
| نمک | 1/4 چائے کا چمچ |

ترکیب:

2 کپ پانی میں 1/4 چائے کا چمچ نمک اور 4 عدد سبز الائچی ڈال کر اُبال آنے تک پکائیں۔ اب 2 چائے کے چمچ کشمیری چائے کی پتی شامل کر کے 5 منٹ تک پکالیں پھر اس میں 1 چٹکی سوڈا اور 2 کپ ٹھنڈا پانی ڈال کر اُچھالیں، یہاں تک کہ گلابی رنگ نکل آئے۔ اب اس چائے کو چھان کر اس میں 1 لیٹر تازہ دودھ شامل کر دیں۔ ساتھ ہی اس میں حسب ضرورت چینی اور حسب ضرورت کٹے ہوئے بادام اور پستے ڈال کر مزید پکائیں۔ آخر میں 5 منٹ پکا کر پیش کر دیں۔



کشمیری چائے

اجزاء:

| | |
|----------------|--------------------|
| 6 عدد | سبز الائچی |
| 1/2 لیٹر | دودھ |
| 2 کپ | پانی |
| ایک چٹکی | میٹھا سوڈا |
| 10 گرام | باریک کٹے پستے |
| چند قطرے | کشمیری چائے کا رنگ |
| 1 چائے کا چمچ | جیسمن کے پھول |
| 2 کھانے کے چمچ | سبز چائے کی پتی |
| 10 گرام | باریک کٹے بادام |

ترکیب:

پہلے پین میں 2 کپ پانی، 1 چائے کا چمچ جیسمن کے پھول، میٹھا سوڈا اور چائے کی پتی ڈال کر 5 منٹ تک اتنا پکائیں کہ اس کی مقدار آدھی رہ جائے۔ اب قبوے کو چھان کر الگ رکھ دیں۔ پھر ایک پین میں دودھ ابالیں اور اس میں یہ قبوہ شامل کر دیں۔ ساتھ میں 6 عدد الائچی کو توڑ کر شامل کر دیں۔ اب دودھ کو ہلکی آنچ پر رکھیں کہ وہ پکنا شروع ہو جائے۔ اس کے بعد کشمیری چائے کے رنگ کے چند قطرے شامل کریں۔ جب دودھ کا رنگ گلابی ہو جائے تو اس میں 10 گرام باریک کٹے پستے اور 10 گرام باریک کٹے بادام ڈال کر مزید 5 منٹ تک پکائیں۔ آخر میں اسے کپ میں نکال کر چینی یا نمک کے ساتھ پیش کریں۔



کڑک چائے

اجزاء:

| | |
|---------------|------|
| 2 کپ | پانی |
| 2 چائے کے چمچ | چینی |
| 1 چائے کا چمچ | پتی |
| 1 کپ | دودھ |
| آدھی چمکی | نمک |

ترکیب:

2 کپ پانی میں 1 چائے کا چمچ پتی ڈال کر اچھی طرح اُبال لیں کہ پتی کا رنگ نکل جائے۔ اس کے بعد 2 چائے کے چمچ چینی ڈال دیں اور آدھی چمکی نمک کی بھی ڈال دیں۔ جب یہ قہوہ اچھی طرح پک جائے تو اسے چھان لیں اور 1 کپ دودھ ڈال دیں۔ اب اس چائے کو 5 منٹ تک پکائیں اور کپ میں ڈال کر پیش کریں۔



وزن کم کرنے والی چائے

اجزاء:

| | |
|-----------------|-----------------|
| پانی | 5 کپ |
| اجوائن | 1/2 چائے کا چمچ |
| سونف | 1/2 چائے کا چمچ |
| سبز چائے کی پتی | 1/2 چائے کا چمچ |
| دارچینی | 1 ٹکڑا |
| ادرک | 1 ٹکڑا |

ترکیب:

5 کپ پانی کو ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب پانی پک جائے تو اس میں اجوائن، سونف، چائے کی پتی، دارچینی اور ادرک ڈال کر 5 منٹ تک کے لیے ڈھانپ کر ابال دیں اور پھر چو لھے کو بند کر دیں۔ ایک دن میں 5 کپ استعمال کریں۔



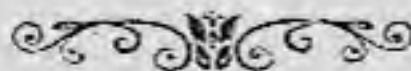
کشمیری لذیذ چائے

اجزاء:

| | |
|-----------------------|----------------|
| پانی | 1 لیٹر |
| سبز چائے | 2 کھانے کے چمچ |
| تازہ دودھ | 1 لیٹر |
| میٹھا سوڈا | 1 چائے کا چمچ |
| برف کا خٹھنڈا پانی | 1/2 لیٹر |
| باریک کٹے بادام، پستے | 15 عدد |
| چھوٹی الائچی | 6 عدد |
| چینی | 1 چائے کا چمچ |

ترکیب:

6 عدد الائچی اور چینی 1 چائے کا چمچ ملا کر پیس لیں۔ اسٹیل کے برتن میں 1 لیٹر پانی اور 2 کھانے کے چمچ سبز چائے ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ جب پانی پک کر آدھا لیٹر رہ جائے تو 1/2 لیٹر برف کا خٹھنڈا پانی، 1 لیٹر تازہ دودھ اور 1 چائے کا چمچ میٹھا سوڈا شامل کر کے ایک گہرے چمچ سے خوب اچھی طرح ملائیں۔ جب اچھا سا گلابی رنگ آجائے تو پسی ہوئی الائچی ڈال کر 5 منٹ تک پکالیں۔ آخر میں پیالوں میں تھوڑے تھوڑے باریک کٹے ہوئے بادام اور پستہ ڈالیں ساتھ میں نمک اور چینی بھی رکھ دیں۔



مصالحہ چائے

اجزاء:

| | |
|-------------|---------------|
| پانی | 2 کپ |
| دارچینی | ایک ٹکڑا |
| الہچھی | 8 عدد |
| ثابت لونگ | 8 عدد |
| دودھ | 2 کپ |
| چینی | حسب ذائقہ |
| چائے کی پتی | 3 چائے کے چمچ |

ترکیب:

برتن میں دو کپ پانی، دارچینی کا ایک ٹکڑا، آٹھ عدد الہچھی اور آٹھ عدد ثابت لونگ ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ اُبال آجائے تو آنچ ہلکی کریں اور ڈھک کر مزید دس منٹ تک پکنے دیں۔ اس کے بعد دو کپ دودھ اور حسب ذائقہ چینی ڈال کر مزید کچھ دیر پکائیں۔ آخر میں تین چائے کے چمچ چائے کی پتی ڈال کر ڈھک دیں۔ چولہا بند کریں اور دو منٹ تک مکس کریں۔ پھر پیالوں میں نکال کر گرم گرم پیش کریں۔



کشمیری چائے

اجزاء:

| | |
|-------------------|-----------------|
| 2 کھانے کے چمچ | سبز چائے کی پتی |
| 2 کپ | پانی |
| 2 کپ | دودھ |
| حب ذائقہ | چینی |
| 1/2 چائے کا چمچ | نمک |
| 10 عدد (کٹے ہوئے) | بادام |
| 10 عدد (کٹے ہوئے) | پستہ |

ترکیب:

ایک کپ پانی میں پتی ڈال کر بیس منٹ کے لیے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر اس میں ایک کپ پانی اور ڈال کر اس ہی طرح پکائیں۔ پھر اس میں دودھ ڈال کر ہلکی آنچ پر اچھی طرح پکائیں۔ اگر رنگ نہ آئے تو سرخ کھانے کا رنگ ڈال دیں اور پھر بادام، پستہ ڈال کر پیش کریں۔



مصالحے کی مزے دار چائے

اجزاء:

| | |
|---------------|--------------|
| 3 کپ | پانی |
| ایک عدد | دار چینی |
| 8 عدد | چھوٹی الائچی |
| 8 عدد | لونگ |
| 3 کپ | دودھ |
| حب ضرورت | چینی |
| 3 چائے کے چمچ | چائے کی پتی |

ترکیب:

ایک دیکھی میں پانی ڈالیں۔ پھر اس میں دال چینی، سبز الائچی اور لونگ ڈال کر اچھی طرح جوش دیں۔ جب پانی اچھی طرح پک چائے تو اس میں دودھ اور چینی ڈال کر دوبارہ پکنے کے لیے رکھ دیں۔ پھر اس میں چائے کی پتی ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں۔ چولہا بند کر کے کپ میں چائے ڈال کر پیش کریں۔



مزے دار کشمیری چائے

اجزاء:

| | |
|----------------------|-----------------|
| کشمیری چائے کی پتی | 2 چائے کے چمچ |
| سبز الائچی | 3 عدد |
| پانی | 2 گلاس |
| بیکنگ پاؤڈر | 1/2 چائے کا چمچ |
| پستہ (باریک کٹا ہوا) | 4 بڑے چمچ |
| دودھ | تقریباً دو کپ |
| نمک یا چینی | حسب ذائقہ |

ترکیب:

اسٹیل کے برتن میں دو گلاس پانی ڈال کر ابال لیں۔ جب پانی میں ابال آجائے تو اس میں پتی اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تقریباً ایک گھنٹے تک ہلکی آنچ پر پکھنے دیں اور ڈھکنا مت ہٹائیں۔ ایک گھنٹے بعد اس میں الائچی شامل کر دیں اور پندرہ سے بیس منٹ تک پکھنے دیں۔ اس دوران پانی کافی حد تک خشک ہو جائے گا۔ اب اس قہوے کو چھان لیں اور آنچ تیز کر کے اس میں ایک کپ ٹھنڈا پانی برف والا ڈال دیں اور قہوہ کو واپس پتیلی میں ڈالیں یعنی اس قہوے کو خوب تیزی سے پھینٹیں۔ جب اس کا جھاگ بننے لگے اور وہ گلابی رنگ اختیار کر جائے تو اس میں دودھ شامل کر دیں اور ساتھ ہی پستہ بھی ڈال دیں۔ دودھ ڈالنے کے بعد اس کا رنگ گلابی ہو جائے گا۔ اگر چائے کا رنگ گہرا جامنی ہو تو اس میں مزید دودھ شامل کر دیں۔ آخر میں چینی یا نمک حسب ذائقہ ڈال کر نوش فرمائیں۔

نوٹ: چائے صرف اسٹیل کی پتیلی میں تیار کریں ورنہ چائے خراب ہو جائے گی۔



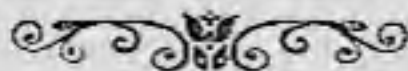
ذائقے دار کشمیری چائے

اجزاء:

| | |
|----------------|----------------|
| 1 چائے کا چمچ | چینی |
| 2 چائے کے چمچ | چائے کی پتی |
| حسب ضرورت | شہد |
| 3 کھانے کے چمچ | پسے ہوئے بادام |
| 2 یا 3 عدد | دار چینی |
| 1 چٹکی | زعفران |
| 5 یا 6 عدد | سبز الائچی |
| 1½ ڈیڑھ کپ | دودھ |
| حسب ضرورت | پانی |

ترکیب:

پانی میں چائے کی پتی ڈال کر ابال لیں پھر دار چینی اور سبز الائچی اور چینی ڈال دیں۔
زعفران گرم پانی میں بھگو لیں۔ چولہے سے ہٹا کر زعفران، پسے بادام، شہد اور دودھ ڈال کر دوبارہ
چولہے پر رکھ دیں۔ ابال آجائے تو سوکھے زعفران سے گارنش کریں۔



مصالحے والی کشمیری چائے

اجزاء:

| | |
|-------------------|---------------|
| پانی | 3 پیالی |
| کشمیری چائے گلابی | 2 چائے کے چمچ |
| نمک | 1 چمکی |
| دارچینی | 1 ڈنڈی |
| الابچھی | 4 عدد |
| سوڈا | 1 چمکی |
| دودھ | 2 پیالی |

ترکیب:

ایک سوس پین میں پانی، چائے کی پتی، نمک، دارچینی، الابچھی اور سوڈا ڈال کر اُبال لیں۔
دو جوش آنے کے بعد آدھی پیالی پانی کی ڈال کر مزید اُبال لیں۔ جب رنگ آنے لگے تو آدھی
پیالی پانی اور ڈال کر اُبال لیں۔ جب رنگ گلابی ہو جائے تو چھنی سے چھان لیں اور دودھ ڈال کر
پیش کریں۔



گلابی کشمیری چائے

اجزاء:

| کشمیری چائے کی پتی | ایک کھانے کا چمچ | بادام اور پستہ (باریک کٹے ہوئے) | حسب ضرورت |
|--------------------|------------------|------------------------------------|-----------|
| میٹھا سوڈا | 1/4 چائے کا چمچ | نمک | حسب ذائقہ |
| پانی | 5 کپ | چینی | حسب ذائقہ |
| بادیان ختائی | 1 پھول | دودھ | حسب ذائقہ |
| سبز الائچی | 3 عدد | | |

ترکیب:

ایک اسٹیل کی دیکھی میں پانی ڈالیں اور ساتھ ہی چائے کی پتی اور میٹھا سوڈا ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ جب دیکھیں کہ پانی پک کر 3/4 حصہ رہ گیا ہے تو چولہے سے اتار لیں آپ دیکھیں گے کہ پانی کارنگ تیز گلابی ہوگا۔ اب 1/4 کپ ٹھنڈا پانی ڈالیں اور پتے سے خوب اچھی طرح پھینٹیں، یاد رکھیں کہ پھینتے ہوئے پونے کو آٹھ سے دس انچ اوپر رکھ کر دس سے بیس منٹ تک پھینٹنا ہے۔ اب دو منٹ ایک طرف پر رکھ دیں اور پھر چھان کر کسی بوتل یا جار میں ڈال کر فریج میں رکھ لیں۔ آپ اسے ایک یا دو دن سے زیادہ محفوظ نہ کریں۔ جب چائے پینے کے لیے پیش کرنی ہو تو دو کپ چھنا ہوا قہوہ لے کر ایک بین میں ڈالیں اور دودھ اتنا ڈالیں کہ تیز گلابی سے ہلکا گلابی ہو جائے یا جیسا آپ پسند کریں اور چولہے پر رکھ دیں۔ ساتھ ہی سبز الائچی، نمک، چینی اور بادیان ختائی ڈال کر اُبال لیں۔ جب تین یا چار اُبال آجائیں تو پیالوں میں ڈال کر اوپر بادام پستہ ڈال کر پیش کریں نہایت ہی خوش رنگ اور مزے دار چائے تیار ہے۔



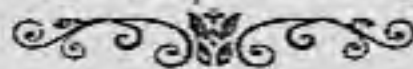
خوش بودار کشمیری چائے

اجزاء:

| | |
|------------------|-----------------|
| ایک کھانے کا چمچ | سبز چائے کی پتی |
| 4 عدد | لونگ |
| ایک ٹکڑا (بڑا) | دار چینی |
| ایک عدد | بادیان کا پھول |
| 4 یا 5 عدد | چھوٹی الائچی |
| ایک چٹکی | کھانے کا سوڈا |
| ایک چٹکی | نمک |
| حسب ذائقہ | چینی |
| ایک کلو | دودھ |
| 4 کپ | پانی |
| حسب ذائقہ | بادام پستہ |

ترکیب:

ایک بڑے ساس پین میں چار کپ پانی ڈال دیں۔ اب اس میں سبز چائے کی پتی، لونگ، دارچینی، بادیان کے پھول، الائچی اور نمک ڈال کر ابال لیں، جب پانی اُبلنے لگے تو اس میں سوڈا ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ یہاں تک کہ پانی کا رنگ سرخ ہو جائے تو اس کو اتنا پکائیں کہ پانی خشک ہو کر ایک سے ڈیڑھ کپ رہ جائے اب اس میں دودھ اور چینی شامل کر کے پکائیں، بادام پستے پیس کر شامل کریں اور گرم یا گرم پیش کریں۔



دودھ پتی چائے

اجزاء:

| | |
|-----------------------|---------------|
| دودھ | 2 کپ |
| چینی | 2 چائے کے چمچ |
| چائے کی پتی | 2 چائے کے چمچ |
| پسی ہوئی چھوٹی الائچی | 2 عدد |

ترکیب:

چائے دانی دھو کر اس میں دودھ مہال لیں اور چائے کی پتی ڈال کر آنچ مدھم کر دیں۔
 الائچی ڈال کر ڈھکنا ڈھک دیں اور ایک منٹ بعد اتار لیں چائے دانی میں چینی ڈالیں اور دودھ
 پھان کر چائے دانی میں نکال لیں اور غلاف ڈھک دیں۔ دودھ پتی تیار ہے۔



سبز چائے

اجزاء:

| | |
|-----------------|---------------------|
| 1½ چائے کا چمچ | سبز چائے کی پتی |
| 1/6 چائے کا چمچ | کھانے کا سوڈا |
| ایک کپ | گاڑھا دودھ |
| 6 چائے کے چمچ | چینی |
| 4 عدد | پسی ہوئی الائچی |
| حب ضرورت | پستہ بادام کٹے ہوئے |
| 5 کپ | پانی |

ترکیب:

دو کپ سادے پانی میں پتی اور کھانے کا سوڈا ڈال کر بھگو دیں۔ دو گھنٹے بعد چائے بنانے کے برتن کو چولہے پر رکھیں۔ برتن کا منہ کھلا ہوا ہو۔ جو میل پانی کی سطح پر آئے اسے چائے کی چھلنی سے نکالتے رہیں۔ ایلنے لگے تو دو کپ پانی ٹھنڈا ڈالیں۔ پوے کی مدد سے چائے کو پھینٹیں اس کے بعد چینی اور الائچی ڈال دیں۔ دس منٹ بعد ایک کپ ٹھنڈا پانی مزید ڈالیں۔ تین منٹ کے بعد دودھ ڈالیں۔ اُبال آجائے تو اُتار لیں۔ بالائی اور میوہ ڈال کر پیش کریں۔



سرد موسم کے لیے دارچینی والی سبز چائے

اجزاء:

| | |
|-----------------|---------------|
| دارچینی کا ٹکڑا | ایک عدد |
| سبز چائے کی پتی | 2 چائے کے چمچ |
| شہد یا مصری | حسب ذائقہ |
| لونگ | 2 عدد |
| سبز الائچی | 2 عدد |
| پانی | ایک لیٹر |

ترکیب:

دارچینی، لونگ اور الائچی کو کوٹ لیں اور اس ٹکڑے ہوئے مصالحے میں سبز چائے کی پتی بھی شامل کر لیں۔ پانی کو ابلنے کے لیے رکھ دیں۔ جب اچھی طرح ابل جائے تو چولہا بند کر دیں اور پانچ منٹ کے بعد سبز چائے اور گنا ہوا مصالحہ ڈال دیں اور تین سے پانچ منٹ کے لیے ڈھانپ دیں۔ اس کے بعد کیتلی میں چھان لیں۔ گرم گرم پیالوں میں ڈال کر مصری یا شہد ڈال کر پینے کے لیے پیش کریں۔



وزن کم کرنے کے لیے اسپیشل سبز چائے

اجزاء:

| | |
|-----------------|----------------|
| دارچینی کا ٹکڑا | ایک عدد |
| مولیٹھی | ایک چھوٹا ٹکڑا |
| سبز الائچی | ایک عدد |
| لونگ | ایک عدد |
| کلوئی | ایک چٹکی |
| ادرک | ایک ٹکڑا |
| لہسن | ایک ٹکڑا |
| سبز چائے کی پتی | 6 چائے کے چمچ |
| پانی | 8 گلاس |
| پودینہ | چند پتے |

ترکیب:

چائے کے لیے آٹھ گلاس پانی کے چولھے پر رکھ دیں۔ جب ابلنے لگے تو چھ چائے کے چمچے سبز چائے کی پتی ڈال کر ہلکی آنچ پر دس سے پندرہ منٹ پکائیں کہ پانی چھ گلاس رہ جائے۔ پھر اس پانی میں تمام اجزاء ڈال دیں۔ جب پانی دوبارہ ابلنے لگے تو چند پتے پودینے کے ڈال دیں پھر تھرماس میں ڈال دیں۔ جب پانی ہو تو تھوڑا سا لیمن اور چینی ڈال کر ملا لیں اور پی لیں۔ تقریباً چھ سے آٹھ گلاس روزانہ پیئیں وزن کم ہو جائے گا۔



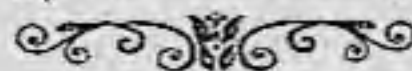
لذیذ سبز چائے

اجزاء:

| | |
|-------------|----------------|
| دودھ | 1/2 کلوگرام |
| چائے کی پتی | 6 کھانے کے چمچ |
| پانی | 1/4 لیٹر |
| سبز الائچی | 6 عدد |
| بادام | 10 عدد |
| پستہ | 6 عدد |
| چینی | حسب ضرورت |

ترکیب:

پانی گرم کر کے چائے کی پتی ڈالیں اور خوب ایلنے دیں اور ساتھ ہی ساتھ چائے والے پانی کو بے کی مدد سے پھینٹیں تاکہ پتی کا رنگ ٹھیک طرح سے نکل آئے۔ بیس منٹ ایسا کرنے کے بعد اس میں دودھ سبز الائچی اور چینی حسب ضرورت ڈال دیں۔ مزید دس منٹ تک پکانے کے بعد نیچے اتار لیں اور گرم گرم پیالوں میں ڈال لیں۔ اب پستہ بادام کو باریک کر کے چور اسی بنا لیں اور کس کر کے ہر پیالی کے اوپر تھوڑا تھوڑا سا ڈال کر پینے کے لیے پیش کریں۔



پودینے کی چائے برف کے ساتھ (منٹ آئس ٹی)

اجزاء:

| | |
|----------|---------------------------|
| پانی | 6 کپ |
| لیمن | 2 عدد (سلائز میں کاٹ لیں) |
| پودینہ | ایک کپ |
| لیمن جوس | 1/2 کپ |
| ٹی بیک | ایک عدد |
| چینی | 2 کھانے کے چمچ |

ترکیب:

پین میں چھ کپ پانی اور چینی ڈال کر پکائیں جب ایک اُبال آجائے تو ٹی بیک ڈال دیں اور صرف اتنا پکائیں کہ چائے کا رنگ آجائے۔ ٹی بیک کو باہر نکال دیں اور اس چائے کو کسی کیتلی میں ڈال کر اس میں لیمن جوس، پودینے کی پتیاں، کٹے ہوئے لیمن کے سلائز اور برف ڈال کر مکس کریں اور پینے کے لیے پیش کریں، مزے دار منٹ ٹی گرم موسم میں بہت مفید ہے۔



ادرک کی مصالحو والی چائے

اجزاء:

| | |
|------------------|-----------------|
| ایک کپ | دودھ |
| ایک چائے کا چمچ | چائے کی پتی |
| حسب ذائقہ | چینی |
| 2 عدد | لونگیس |
| 1½ کپ | پانی |
| ایک کھانے کا چمچ | تازی کٹی ادرک |
| 2 عدد | سبز الائچی |
| ایک عدد | دارچینی کا ٹکڑا |

ترکیب:

ایک پین میں پانی، ادرک، لونگی، دارچینی اور سبز الائچی ڈال کر ابال آنے تک پکائیں۔ پھر دودھ ڈال کر ایک منٹ پکا کر چائے کی پتی ڈال دیں اور مزید ایک سے دو منٹ کے لیے پکا کر چولھے سے اتار لیں۔ کپ میں ڈال کر حسب ذائقہ چینی ڈال کر نوش کریں۔



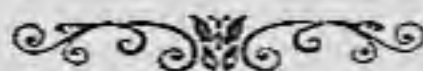
ادرک کی چائے

اجزاء:

| | |
|---------------|-----------------|
| ادرک کٹی ہوئی | 1/2 چائے کا چمچ |
| سونف | 1/2 چائے کا چمچ |
| تلسی کے پتے | ایک چائے کا چمچ |
| چینی | حسب ذائقہ |
| دودھ | 3/4 کپ |
| پانی | 1 1/2 کپ |
| چائے کی پتی | 2 چائے کے چمچ |

ترکیب:

ایک اسٹیل کی دیگی میں ڈیڑھ کپ پانی ڈالیں۔ پانی کے اندر ادرک، تلسی کے پتے اور سونف بھی ڈال دیں اور جب پانی میں اُبال آجائے تو آدھے کو ہلکی کر کے پانچ منٹ کے لیے دیگی کو ڈھک دیں پانچ منٹ کے بعد اس میں چینی، دودھ اور چائے کی پتی ڈال دیں۔ اب چائے کو تھوڑی دیر کے لیے پکنے دیں اس کے بعد دیگی کو نیچے اُتار لیں اور کپ میں ڈال کر پیش کریں۔



ادرک کی چائے

اجزاء:

| | |
|---------|--------------|
| 2 عدد | الایچئی |
| ایک عدد | ادرک کا ٹکڑا |
| 2 عدد | ٹی بیک |
| 1/3 کپ | دودھ |

ترکیب:

ایک چھوٹی دیکھی میں پانی کا ایک کپ ڈالیں۔ اس پانی میں الایچئی اور ادرک ڈال دیں۔ اور چولھے پر رکھ کر ابال دیں۔ اچھی طرح ابال آنے کے بعد اس پانی میں ٹی بیک ڈال دیں اور دیکھی کو پانچ منٹ تک کے لیے ڈھک دیں۔ پانچ منٹ کے بعد اس میں دودھ ڈال کر ایک جوش دیں اور چولھے سے اتار لیں، مزے دار چائے تیار ہے۔



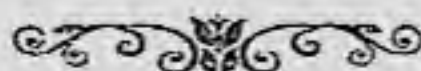
قهوہ

اجزاء:

| | |
|-----------------|---------------------------|
| ایک چائے کا چمچ | سبز چائے |
| 1/4 چائے کا چمچ | دارچینی (ثابت یا پس ہوئی) |
| حسب ذائقہ | زعفران |
| 4 عدد | سبز الائچی |
| حسب ذائقہ | شہد |
| 4 عدد | بادام |
| 4 کپ | پانی |

ترکیب:

ایک دیکھی میں پانی ڈال کر چولھے پر رکھیں۔ جب ایک اُبال آجائے تو اس میں الائچی، زعفران اور دارچینی ڈال کر اُبلنے کے لیے رکھیں۔ جب دیکھیں کہ پانی اچھی طرح اُبل گیا ہے تو سبز چائے ڈال کر ڈھک دیں اور ساتھ ہی چولھا بند کر دیں۔ تین منٹ بعد قہوہ چھن کر پیالیوں میں ڈال لیں اور حسب ذائقہ شہد ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔ سردیوں میں یہ قہوہ بہت فائدہ مند ہوتا ہے۔



بنانا (کیلا) ٹی

اجزاء:

| | |
|---------------|--------------|
| ایک کپ | چائے کا قہوہ |
| ایک کپ | فریش کریم |
| 2 عدد | کیلے |
| 2 چائے کے چمچ | چینی |
| حسب ضرورت | برف |

ترکیب:

جو سرجگ میں ایک کپ چائے کا قہوہ اور دو کیلے ڈالیں، اس میں دو چمچ چینی شامل کر لیں اور جب وہ خشک ہو جائے تو ایک کپ فریش کریم اور ایک کپ آئس کیوب شامل کریں۔ مزے دار بنانا فی تیار ہے۔



چائے کے ساتھ پیش کیے جانے والے لوازمات

فی ثائم سادہ بسکٹ

اجزاء:

| | |
|-----------------|-------------|
| 125 گرام | میدہ |
| 50 گرام | مکھن |
| 50 گرام | چینی |
| ایک عدد | انڈا |
| ایک چٹکی | نمک |
| ایک چائے کا چمچ | بیکنگ پاؤڈر |

ترکیب:

ایک برتن میں انڈا، مکھن، نمک، چینی اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر خوب اچھی طرح ملا لیں۔ پھر میدہ گوندھتے وقت ان تمام اجزاء کو میدے میں ملا کر گوندھ لیں۔ اس کے بعد لکڑی کے صاف اور ملائم تختے پر تھوڑا سا مکھن لگائیں اور بیل کر بسکٹ کے سائز کے مطابق ٹکڑے کاٹ کر احتیاط سے لوہے کی ٹرے میں رکھ کر اوون میں رکھ دیں اور ہلکی آنچ پر پکائیں، تیار ہونے پر باہر نکال لیں۔



فی ٹائم نمکین بسکٹ

اجزاء:

| | |
|------------------|-------------|
| 250 گرام | میدہ |
| 25 گرام | مکھن تازہ |
| 100 ملی لیٹر | دودھ |
| چائے کا آدھا چمچ | بیکنگ پاؤڈر |

ترکیب:

میدے کو چھان لیں اور مکھن میں ملا کر اچھی طرح مسل لیں اور پھر تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ جب خمیر ہو جائے تو اس کی موٹی روٹی بنا کر بسکٹ والے سانچے سے کاٹ لیں۔ اگر بسکٹ والا سانچہ دستیاب نہ ہو تو چھوٹی چھوٹی نکلیاں بنالیں۔ ایک پرات میں تھوڑا سا میدہ بچھائیے اور نکلیاں پرات میں رکھ کر دھوپ یا ہوا میں خشک کر لیں۔ جب بسکٹ خشک ہو جائیں تو انہیں سانچے میں رکھ کر اوون میں رکھ دیں۔ ساتھ ہی ان میں ماچس کی تتلی سے سوراخ کر دیں۔ دس یا پندرہ منٹ بعد دیکھ لیجیے۔ بادامی رنگ کے ہو جائیں تو اوون میں سے نکال لیں۔ مزے دار نمکین بسکٹ تیار ہیں۔



فی ثائم زیرہ بسکٹ

اجزاء:

| | |
|-------------------------|--------------|
| ایک کپ | میدہ |
| ایک چائے کا چمچ | چینی پس ہوئی |
| ایک عدد | انڈا |
| 100 گرام | مکھن |
| آدھا چائے کا چمچ | نمک |
| ایک چوتھائی چائے کا چمچ | زیرہ |

ترکیب:

مکھن کو چینی کے ساتھ پھینٹ کر انڈے والگ پھینٹ لیں پھر اس میں مکھن اور چینی کا آمیزہ ملائیں اس کے بعد اب نمک اور زیرہ شامل کریں۔ اس کے بعد بیکنگ پاؤڈر اور میدے کو آپس میں اچھی طرح ملائیں اس کے بعد میدے والا مکسچر، مکھن کے مکسچر میں اچھی طرح ملا لیں اور فریج میں آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اب بیلن کی مدد سے روٹی بنائیں اور اس کے اوپر زیرہ پھیلائیں۔ گول سانچے کی مدد سے بسکٹس کی شکل دے کر کاٹیں اور بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔ اوون کو 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کر کے بسکٹس کو بیس منٹ کے لیے بیک کر لیں۔ تیار ہونے پر نکال کر پیش کریں۔



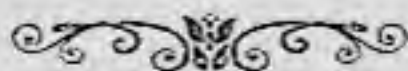
فی ثائم کھوپرے کے بسکٹ

اجزاء:

| | |
|------------------|---------|
| کھوپرا (پسا ہوا) | ایک کپ |
| چینی (پسی ہوئی) | ایک کپ |
| نکھن | 25 گرام |
| انڈا | ایک عدد |
| چاکلیٹ بار | 2 عدد |

ترکیب:

انڈے کی زردی اور سفیدی الگ کر لیں اور سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ چینی کو سفیدی میں اچھی طرح مکس کر دیں۔ کھوپرے میں زردی تھوڑی تھوڑی ڈال کر ملا دیں اور نکھن پگھلا کر ملا لیں۔ اس آمیزے میں چینی اور سفیدی کا آمیزہ بھی ملا دیں۔ ٹرے پر تھوڑا سا کھی لگا کر ایک ٹیبل سپون بھرا آمیزہ رکھتے جائیں اور اوپر چاکلیٹ کے ٹکڑے رکھ دیں۔ ٹرے کو پہلے گرم اوون میں 140 فارن ہائیٹ پر رکھ دیں اور سات منٹ بعد نکال لیں۔



سو جی کے بسکٹ

اجزاء:

| | |
|-------|----------------|
| سو جی | 6 چائے کے چمچ |
| چینی | 6 چائے کے چمچ |
| نمک | 2 چمکی |
| دودھ | حسب ذائقہ |
| میدہ | 2 کپ |
| گھی | 2 کپ |
| مکھن | 3 کھانے کے چمچ |

ترکیب:

مکھن میں تھوڑا سا دودھ ڈال کر نرم کر لیں اور چینی ڈال کر پھینٹ لیں۔ سو جی، نمک اور میدے کو ملا کر چھان لیں اور اس میں مکھن والا آمیزہ اور گھی ڈال کر گوندھ لیں۔ نرم کرنے کے لیے دودھ کا استعمال کیا جاسکتا ہے۔ آٹے کو بلیں اور روٹی کی طرح بنائیں اور ٹکڑے کر لیں۔ اب بسکٹوں کے سانچے میں ٹکڑوں کو ڈالیں۔ ہلکا ہلکا گھی سانچوں پر لگا دیں۔ اب اوون میں رکھ کر پندرہ سے بیس منٹ تک بیک کریں اور جب سرخ ہو جائیں تو نکال لیں۔



ٹی ٹائم پی نٹ بسکٹ

اجزاء:

| | |
|-----------------|----------------|
| 3 کپ | میدہ |
| ایک کپ | گھی |
| ایک چوتھائی چمچ | نمک |
| ایک چوتھائی چمچ | کوکو |
| 1½ کپ | چینی پاؤڈر |
| ایک عدد | انڈا |
| حسب ذائقہ | مونگ پھلی دانے |

ترکیب:

انڈے کو پھیٹیں اور اس میں چینی، نمک، بادام، مونگ پھلی کے دانے اور گھی ڈال کر اچھی طرح سے مکس کر لیں۔ اب میدہ اور کوکو بھی شامل کر لیں۔ اگر ضرورت پڑے تو دودھ بھی ڈال سکتے ہیں۔ میدہ کو تیل لیں اور اپنی پسند کے سائز کے ٹکڑے کر لیں اور اوون کے سانچے میں ڈال کر بیک کریں اور جب سرخ ہو جائیں تو نکال لیں۔



فی ثائم چاکلیٹ بسکٹ

اجزاء:

| | |
|-----------------|-------------|
| ایک کپ | میدہ |
| ایک عدد | انڈا |
| 1/2 چائے کا چمچ | چینی |
| 1/2 چائے کا چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| 1/3 کپ | مکھن |
| 2 چائے کے چمچ | کوکو پاؤڈر |
| 1/2 چائے کا چمچ | ونیلا-سنس |

ترکیب:

میدے میں چینی، مکھن، کوکو پاؤڈر اچھی طرح ملا لیں اور انڈے اچھی طرح پھیلت لیں اور پھر ان کو باقی اشیاء میں اچھی طرح ملا لیں۔ بیکنگ ٹرے میں ہلکا سا آئل لگا کر بسکٹ بنا کر اس میں رکھ دیں۔ اوون میں درمیانے درجہ حرارت پر پندرہ منٹ تک بیک کر لیں۔ مزے دار چاکلیٹ بسکٹ تیار ہیں۔



چاول کے بسکٹ

اجزاء:

| | |
|--------------|-------------|
| ایک پاؤ | چاول کا آٹا |
| آدھا پاؤ | چینی |
| ایک چمچ | نمک |
| آدھا پاؤ | کھن |
| ایک عدد | انڈا |
| ایک چائے چمچ | بیکنگ پاؤڈر |

ترکیب:

چاول کا آٹا اور بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر چھان لیں۔ کھن میں نمک انڈا اور چینی ڈال کر پھینٹیں اور چاول کے آٹے میں ملا کر گوندھ لیں۔ روٹی کی طرح تیل کر گول بسکٹ کاٹ لیں اور اودن میں بیس منٹ تک بیک کر لیں۔ چاول کے بسکٹ تیار ہیں۔



ونیلہ بسکٹ

اجزاء:

| | |
|-----------|-------------|
| 8 اونس | میدہ |
| ایک عدد | انڈا |
| چند قطرے | ونیلہ ایسنس |
| 4 اونس | نمک |
| چٹکی بھر | نمک |
| حسب ذائقہ | دودھ |

ترکیب:

میدے میں نمک چینی اچھی طرح سے ملائیں۔ پھر اس میں انڈے کو ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب میدے میں دودھ ملا کر گوندھ لیں اور ایسنس بھی ڈال دیں۔ آمیزے کو تیل کر کے بسکٹ کاٹیں۔ اب گھی لگی بیکنگ ڈش میں بسکٹوں کو رکھیں اور پندرہ منٹ کے لیے اوون میں رکھ دیں۔ آپ کے وکیل بسکٹ تیار ہیں۔



کو کونٹ بسکٹ

اجزاء:

| | |
|----------------|-----------------|
| ایک کپ | میدہ |
| 3 کھانے کے چمچ | ناریل (پسا ہوا) |
| 3 کھانے کے چمچ | چینی (پسی ہوئی) |
| حسب ضرورت | نمک |
| ایک عدد | انڈا |
| آدھا کپ | مکھن |

ترکیب:

میدہ، چینی اور نمک کو اچھی طرح ملائیں اور چھان لیں۔ اب اس میں مکھن اور پے ہوئے ناریل کی آدھی مقدار ملا کر ٹھنڈے پانی سے گوندھ لیں۔ اب اس کے بسکٹ کی شکل میں چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ بیکنگ ٹرے میں ہلکا ہلکا گھی لگا کر بسکٹ کو اس میں رکھ دیں۔ انڈے کو پھینٹ کر تھوڑا تھوڑا ان بسکٹوں پر لگا دیں اور باقی بچا ہوا ناریل اوپر چھڑک کر پندرہ سے بیس منٹ تک اوون میں پکائیں۔ مزے دار کو کونٹ بسکٹ تیار ہیں۔



کیک

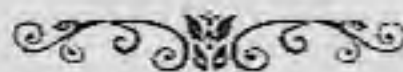
فی ثائم کیک

اجزاء:

| | |
|------------------|--------------|
| ایک کپ | میدہ |
| $\frac{3}{4}$ کپ | چینی |
| $\frac{1}{4}$ کپ | دودھ نیم گرم |
| 4 عدد | انڈے |
| 60 گرام | مکھن |
| $\frac{1}{3}$ کپ | جیم |
| حب ضرورت | آئسنگ شوگر |

ترکیب:

میدہ چھان لیں۔ الیکٹرانک بیڑ کی مدد سے انڈے کو خوب اچھی طرح پھینٹیں۔ پھر چینی کو تھوڑی تھوڑی کر کے شامل کریں اور اس دوران مسلسل پھینٹتی رہیں۔ جب چینی اچھی طرح ملا لیں تو مکھن، میدہ اور دودھ آہستہ آہستہ ڈالیں۔ اب اس آمیزے کو سانچے میں ڈال کر 200 ڈگری فارنہائٹ پر بیس منٹ کے لیے بیک کریں۔ جب کیک اوپر سے ہلکا براؤن ہونے لگے اور کنارے چھوڑ دے تو نکال لیں ٹھنڈا ہو جائے تو درمیان سے کیک کے دو سلائس کریں اور ان پر جیم لگا کر دوبارہ جوڑ دیں اور آئسنگ شوگر چھڑک دیں۔ مزے دار کیک تیار ہے خود بھی کھائیں اور مہمانوں کو بھی پیش کریں۔



ڈرائی فروٹ کیک

اجزاء:

| | |
|---------------|--------------------------------|
| 250 گرام | میدہ |
| 100 گرام | مکھن |
| حب ضرورت | دودھ |
| 125 گرام | چینی |
| 2 چائے کے چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| 15 گرام | بادام، پستہ (بھگو کر چھیل لیں) |
| 15 گرام | کشمش (دھو کر صاف کر لیں) |
| 15 گرام | اخروٹ کی گری |
| 3 عدد | انڈا |

ترکیب:

مکھن میں چینی اچھی طرح پھینٹیں یہاں تک کہ یک جان ہو جائیں اب انڈا شامل کر کے مزید اچھی طرح پھینٹیں۔ اب میدہ، بیکنگ پاؤڈر، بادام، پستہ، اخروٹ اور کشمش شامل کر کے سانچے میں انڈے مومی کاغذ لگا کر آمیزہ ڈال دیں۔ 35 ڈگری فارن ہائیٹ پر ڈیڑھ گھنٹہ اوون میں پکانے کے بعد نکال لیں۔



مرہ اشرفی اور اخروٹ والا فروٹ کیک

اجزاء:

| | |
|---------------|----------------------------|
| 200 گرام | میدہ |
| 200 گرام | چینی |
| ایک پیالی | ہری اور لال اشرفیوں کا مرہ |
| آدھی پیالی | اخروٹ |
| 2 چائے کے چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| 200 گرام | مکھن |
| چند قطرے | ونیلا ایسنس |

ترکیب:

پیالے میں انڈے، مکھن اور چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھیٹ لیں۔ اس میں میڈہ، بیکنگ پاؤڈر اور وینلا ایسنس شامل کر کے چمچ کی مدد سے یک جان کر لیں۔ مرہ اشرفیہ اور اخروٹ ڈال کر ملا لیں۔ سانچے کو چکنا کر کے کیک کا آمیزہ اس میں ڈالیں۔ سانچے کو پہلے سے گرم اودن میں دو سو ڈگری پر چالیس منٹ پکا کر نکال لیں۔



کشمش فروٹ کیک

اجزاء:

| | |
|-----------------------|-------------|
| آدھا پاؤ | میدہ |
| 12 گرام | بیکنگ پاؤڈر |
| حسب ضرورت | وٹیلہ ایفٹس |
| حسب ضرورت (موٹا کاغذ) | بیکنگ پیپر |
| 6 عدد | انڈے |
| آدھا پاؤ | کشمش |
| ایک پاؤ | مکھن |
| 150 گرام | چینی |

ترکیب:

چینی کو باریک پیس لیں اور چھلتی میں چھان لیں۔ اب اس میں مکھن ہاتھوں سے خوب ملائیں۔ انڈے توڑ کر کھلے برتن میں سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ اتنا پھینٹیں کہ سب جھاگ سا ہو جائے۔ میدہ میں بیکنگ پاؤڈر خوب ملائیں اور اسے بار بار چھانیں اب اس میں مکھن اور چینی ملا دیں اور ایک کیک کا سانچہ لے کر اس میں بیکنگ پیپر چاروں طرف سے پینڈے میں لگا کر اور کاغذ پر اوپر سے تھوڑا تھوڑا سا مکھن لگا دیں اور تیار شدہ آمیزے میں ایسنس ملا کر اوون میں رکھ کر ایک گھنٹہ بعد نکال کر دیکھ لیں۔ سرخ ہونے پر پک گیا ہوگا ورنہ چند منٹ کے لیے اور رکھ دیں۔



پستہ اور بادام فروٹ کیک

اجزاء:

| | |
|---------------|--|
| ایک پاؤ | میدہ |
| 50 گرام | بادام گری |
| آدھا پاؤ | کھن |
| 25 گرام | پستہ |
| 2 چائے کے چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| 4 عدد | انڈے |
| 50 گرام | گاجر کا مربہ (چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں) |
| آدھا پاؤ | چینی |
| چند قطرے | کیوڑہ |
| 20 گرام | کشمش |

ترکیب:

ایک برتن میں انڈے پھینٹ لیں اور اس میں بیکنگ پاؤڈر، کیوڑہ، میوہ، پسلی ہوئی چینی، کشمش اور گاجر کا مربہ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ اب اس آمیزے کو دس سے پندرہ منٹ پڑا رہنے دیں۔ اونچے کناروں والا سانچہ لیں اور اس آمیزے کو سانچے میں ڈال کر اوون میں رکھ دیں جب سرخ ہو جائے تو اسے نکال لیں اور مہمانوں کو پیش کریں۔



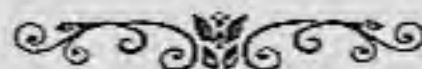
رنگارنگ فروٹ کیک

اجزاء:

| | |
|----------------|---------------|
| 250 گرام | مکھن |
| 1½ چائے کا چمچ | ونیلا ایسنس |
| 4 عدد | انڈے |
| 2 کپ | میدہ |
| 1½ چائے کا چمچ | بیکنگ سوڈا |
| ایک چمکی | نمک |
| ¼ کپ | مرבה اشرفی |
| ¼ کپ | کشمش |
| ¼ کپ | منقا |
| 1½ چائے کا چمچ | مالٹے کی چھال |
| ایک چمکی | زردہ رنگ |

ترکیب:

اودن کو 180 ڈگری پر گرم کر لیں۔ مکھن اور چینی کو اچھی طرح مکس کریں۔ پھر وینلا ایسنس اور انڈے شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس کے بعد میدہ، بیکنگ سوڈا، نمک، مالٹے کی چھال، مربه اشرفی، کشمش، منقا اور زردہ کارنگ شامل کر کے ربڑ کے چوڑے چمچ سے اچھی طرح مکس کریں۔ 8 انچ کے سانچے کو چکنا کر لیں اور اس میں آمیزہ ڈال دیں۔ اب اس آمیزے کو سانچے میں ڈال کر اودن میں 45 سے 50 منٹ بیک کر لیں جب تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے چائے کے ساتھ پیش کریں۔



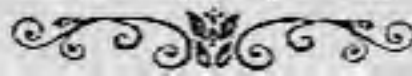
مینگو فروٹ کیک

اجزاء:

| ایک عدد | بڑا آم (کیوب) |
|----------------------------|-----------------|
| 6 عدد | انڈے |
| 250 گرام | چینی |
| 250 گرام | میدہ |
| 375 گرام | سفید مکھن |
| $1\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | ونیلا ایسنس |
| 50 گرام | کشمش |
| 50 گرام | چاکلیٹ چپ |
| 50 گرام | اخروٹ |
| 50 گرام | اشرفیوں کا مربہ |

ترکیب:

ایک پیالے میں انڈے ڈالیں۔ الیکٹرک مشین سے تیز رفتار میں پھینٹیں۔ جب یہ جھاگ کی طرح ہو جائے تو چینی شامل کر کے مکس کریں۔ میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک اور دوسرے پیالے میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو جائے تو اس میں میدہ اور وینلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں اب اس آمیزے میں کشمش، اخروٹ، اشرفیوں کا مربہ اور چاکلیٹ چپ ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کر لیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھا دیں اب اس میں سارا آمیزہ ڈال دیں۔ اب اوپر آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچے کریں اور زیادہ مکس نہیں کرنا۔ اب اس آمیزے کو اوون میں 30 منٹ بیک کریں۔ تیار ہو جائے تو پیش کریں۔



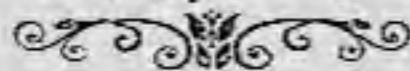
مکس ڈرائی فروٹ کیک

اجزاء:

| | |
|----------------------|----------------------|
| 4اونس | میدہ |
| 4اونس | شکر (پسی ہوئی) |
| ایک چوتھائی کپ | مکھن |
| آدھا کپ | تمام خشک میوہ جات |
| ایک لیموں کش کیا ہوا | لیموں کا چھلکا |
| ایک کھانے کا چمچ | چینی (بغیر پسی ہوئی) |
| ایک چائے کا چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| 3 عدد | انڈے |
| 8 دانے | چیری |
| ایک کھانے کا چمچ | لیموں کا رس |
| ایک چوتھائی کپ | اخروٹ |

ترکیب:

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ملا کر چھان لیں۔ انڈوں کو خوب اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک پیالے میں میوہ، پسی ہوئی شکر، مکھن، لیموں کا رس اور چھلکا ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اس میں ایک ایک چمچ کر کے انڈوں کا سکچر ڈال کر پھینٹتی جائیں۔ اب چیری کے سلائس، خشک میوہ، بادام پستے، کاجو، کشمش اور ناریل باریک کٹے ہوئے ہوئے ڈال دیں اور تمام اجزاء کو ملائیں۔ انہیں سانچے میں ڈالیں اور اوپر موٹا کٹا ہوا اخروٹ اور دانے دار چینی چھڑک دیں۔ 180 سینٹی گریڈ پر تقریباً 45 منٹ بیک کریں۔ تیار ہونے پر باہر نکال لیں۔



ملے جلے میوہ جات کا کیک

اجزاء:

| | |
|-----------------|----------------------|
| ایک کپ | کشمش |
| ایک کپ | کھن |
| ایک کپ | چینی (باریک پس ہوئی) |
| 2 عدد | انڈے |
| 2 کپ | میدہ |
| 3 چائے والے چمچ | بیکنگ پاؤڈر |

ترکیب:

پس ہوئی چینی اور کھن کو خوب پھینٹ لیں اب ایک ایک کر کے انڈا ملائیں اور ساتھ ہی ایک ایک چمچ میدہ بھی ملائی جائیں۔ بقیہ میدہ میں کشمش ملا کر انڈوں کے مرکب میں آہستہ آہستہ سے ملا دیں۔ چکنے سانچے کو خاکی کاغذ لگا کر یہ مرکب ڈالیں اور سطح ہموار کر کے 350 ڈگری فارن ہائیٹ پر پچاس منٹ تک بیک کریں۔ سانچے میں چند منٹ رکھا رہنے دیں اور ٹھنڈا ہونے پر کاٹیں۔



سادہ کیک

اجزاء:

| | |
|-----------------|----------------|
| ایک کپ | میدہ |
| ایک چائے کا چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| 1 کپ | مکھن |
| ایک کپ | شکر (پسی ہوئی) |
| 3 عدد | انڈے |
| 3 قطرے | ونیلا ایسنس |

ترکیب:

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تین مرتبہ چھان لیں۔ انڈوں کو اتنا پھیلت لیں کہ جھاگ سا بن جائے۔ ایک پیالے میں میدہ اور شکر ملا لیں اس میں مکھن ڈال کر ہاتھوں سے مکس کر لیں۔ اب تھوڑا تھوڑا کر کے انڈوں کا آمیزہ ڈالتی جائیں تاکہ گٹھلیاں نہ پڑیں۔ آخر میں ونیلا ایسنس ڈال کر مکس کریں بیکنگ ڈش میں مکھن لگالیں یعنی اس کی سطح چکنی کریں اور آمیزہ ڈال کر 180 درجہ سینٹی گریڈ پر 45 منٹ بیک کرنے کے بعد نکال لیں۔



پیلا ساوہ کیک

اجزاء:

| | |
|-----------------|--------------|
| ایک کپ | میدہ |
| 3/4 کپ | چینی |
| 3 قطرے | پیلا فوڈ کلر |
| 125 گرام | مکھن |
| ایک چائے کا چمچ | وینلا ایسنس |
| 3 عدد | انڈے |
| 2 چائے کے چمچ | بیکنگ پاؤڈر |

ترکیب:

مکھن میں چینی اور وینلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ تاکہ چینی کا دانہ ختم ہو جائے پھر انڈے پھینٹ کر ڈال دیں۔ میڈہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان کر ڈالیں اور ساتھ ہی پیلا رنگ بھی ڈال کر اچھی طرح مکس کر کے بیکنگ پین میں ڈال کر 180 سینٹی گریڈ اور 350 ڈگری فارن ہائیٹ، Gas مارک 4 پر 20 منٹ کے لیے بیک کریں۔ چاہیں تو اس مکسچر میں چیری یا کوئی ڈرائی فروٹ بھی ڈال سکتے ہیں۔



آسان اور مزے دار کیک رس

اجزاء:

| | |
|-----------------|-------------|
| ایک کپ | میدہ |
| ایک چائے کا چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| 100 گرام | چینی |
| چند قطرے | پیلارنگ |
| 3 عدد | انڈے |
| 100 گرام | مکھن |
| ایک چائے کا چمچ | ونیلا ایسنس |
| حسب ضرورت | دودھ |

ترکیب:

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈالیں اور الیکٹرک مشین سے اتنا مکس کریں کہ کریم کی طرح بن جائے۔ میڈہ، بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں۔ جب مکھن اور چینی یک جان ہو جائے تو ایک ایک کر کے انڈا اور ایک ایک چمچ لے کر میڈہ ڈالتے جائیں اور بھینٹتی جائیں۔ پھر ونیلا ایسنس اور پیلارنگ ڈال کر چمچ سے مکس کریں۔ اب اس مکسچر کا چھ انچ کے چکور کیک پیں میں ڈال کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ اور Gas مارک چار پر پہلے سے گرم کیے اوون میں تیس منٹ تک کے لیے بیک کر لیں۔ بیک ہو جائے تو ٹھنڈا کر کے کیک رس کی شکل میں سلائس کاٹ لیں۔ پھر اوون ٹرے میں ڈال کر 150 ڈگری سینٹی گریڈ پر اوون کو گرم کر کے مزید بیس منٹ کے لیے بیک کر لیں تاکہ کرپسی ہو جائیں۔ تیار ہو جائیں تو چائے کے ساتھ پیش کریں۔



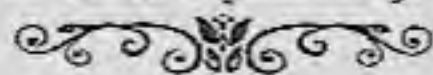
آسان اور سادہ کیک

اجزاء:

| | |
|-------------------|-------------|
| 4 عدد | انڈے |
| 2 کپ | میدہ |
| ایک کپ (پسی ہوئی) | چینی |
| ایک کپ | مکھن |
| 4 چائے کے چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| چند قطرے | ونیلا ایسنس |

ترکیب:

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ملا کر اچھی طرح چھان لیں مکھن اور پسی ہوئی چینی کو خوب پھیٹ لیں اور پھر ایک انڈا توڑ کر ڈالیں ساتھ ہی ایک چمچ میدہ بھی ڈالیں اور پھیٹ لیں اس طرح باری باری تمام انڈے اور ایک چمچ میدہ ملا کر پھیٹ لیں۔ چند قطرے ونیلا ایسنس کے ڈالیں اور بقیہ میدہ ملا کر تھوڑا سا پھیٹیں کہ میدہ حل ہو جائے۔ ضرورت محسوس ہو تو تھوڑا دودھ بھی ملا دیں۔ سانچے کو گھی لگا کر چکنا کر لیں۔ (اودن کو کیک کا مرکب تیار کرنے سے پہلے ہی 170°C پر آن کر دیں) سانچے میں مرکب ڈال کر ہموار کریں۔ سانچے کو درمیانے شیلف پر رکھ کر 40 منٹ تک بیک کریں۔ سرخ ہونے پر نکال لیں اور پیش کر دیں۔



ملکے پھلکے سنکیس کی ترکیب

سموسے

اجزاء:

| | |
|--------------------------------|------------|
| 200 گرام (چھان لیں) | میدہ |
| 1 چائے کا چمچ | ثابت زیرہ |
| 1 کھانے کا چمچ | گھی |
| 4 کھانے کے چمچ | پانی |
| حسب ضرورت | نمک |
| 200 گرام (اُبال کر میس کر لیں) | آلو |
| 100 گرام | مٹر |
| آدھا چائے کا چمچ | مرچ پاؤڈر |
| ایک چائے کا چمچ | گرم مصالحہ |
| ایک کھانے کا چمچ (کتر لیں) | ہر ادھنیا |

ترکیب:

میدہ میں ثابت زیرہ، گھی، نمک اور پانی ڈال کر سخت گوندھ لیں اور آٹے کو 8 حصوں میں تقسیم کر کے پیڑے بنالیں اور ان کو تیل کر روٹی بنالیں۔ اس کے بعد آلو کے اندر مٹر، مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ، نمک اور ہر ادھنیا ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ اس کے بعد نیلی ہوئی روٹی کو آدھا کاٹ کر آدھے حصے میں دو کھانے کے چمچ آلو سے بنا آمیزہ رکھ کر پانی لگا کر سمو سے کی شکل دیں۔ تیل گرم کر کے سموں کو تیل کر ہلکی آنچ پر سنہری کر لیں۔ پودینے کی چٹنی کے ساتھ استعمال کریں۔



قیمہ بھرے سمو سے

اجزاء:

| | |
|------------------|----------------------|
| 200 گرام | قیمہ (پسند کے مطابق) |
| 300 گرام | میدہ |
| ایک عدد | پیاز |
| 2 عدد | ہری مرچ |
| آدھی گٹھی | لہسن |
| ایک ٹکڑا | ادرک |
| آدھا چائے کا چمچ | زیرہ سفید |
| حسب ضرورت | گھی |
| حسب ذائقہ | سرخ مرچ (پسی ہوئی) |
| حسب ذائقہ | نمک |

ترکیب:

قیمے میں نمک اور سرخ مرچ ڈال کر پکنے دیجئے۔ ادرک، لہسن، پیاز، ہری مرچ اور سفید زیرہ پیس کر ڈال دیں اور تھوڑا سا پانی بھی ڈال دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور قیمہ گل جائے تو اتار کر رکھ لیں۔ میدے میں گھی ملا کر اس کو پانی سے اچھی طرح گوندھ لیں۔ ملائم ہو جائے تو اس کے چھوٹے چھوٹے پیرے بنا کر روٹی کی طرح بیل لیں۔ روٹی کو درمیان سے دو ٹکڑے کر لیں پڑا ہوا قیمہ ایک ٹکڑے کے آدھے حصے میں رکھیں اور دوسرا آدھا حصہ اوپر رکھ کر کناروں کو انگلیوں سے اچھی طرح دبا دیں تاکہ تلتے وقت سمو سہ کھل نہ جائے۔ فرائی پین یا کڑاہی میں گھی ڈال کر گرم کر لیں اور اس میں سمو سوں کو تل لیں قیمے والے لذیذ سمو سے تیار ہیں۔



آلو کے سمو سے

اجزاء:

| | | | |
|------------|-------------------------------|------------|---------------------------|
| میدہ | 2 پیالی | ثابت زیرہ | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| بیکنگ سوڈا | $\frac{1}{4}$ چائے کا چمچ | سرخ مرچ | 2 چائے کے چمچ (پسی ہوئی) |
| ٹکسن | ایک کھانے کا چمچ | بلدی | ایک چائے کا چمچ |
| نمک | ایک کھانے کا چمچ | رائی دانہ | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| سٹھی | 5 چائے کے چمچ | ثابت وضیا | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| آلو | 3 عدد (اُبال کر بھرتہ بنالیں) | ہری مرچ | 3 عدد |
| پیاز | $\frac{1}{2}$ عدد | لیموں کارس | 2 چائے کے چمچ |

ترکیب:

میدے میں بیکنگ سوڈا، نمک اور تین کھانے کے چمچ تیل ملائیں اور سخت آٹا گوندھ کر دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ آٹے کے پیرے بنائیں اور میدہ لگا کر بلیں پھر پچیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ دیکھی میں دو کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے پیاز، رائی دانہ اور زیرہ ڈال کر سنہری کر لیں۔ اب اس میں آلو اور باقی تمام اجزاء ڈال کر پانچ منٹ تک بھونیں۔ پھر لیموں کارس ملا کر چوہے سے اتار لیں۔ بلی ہوئی روٹی میں آلو سے بنا ہوا آمیزہ رکھ دیں اور کناروں کو اچھی طرح بند کر دیں اس کے بعد تل لیں۔ مزے دار سمو سے تیار ہیں۔



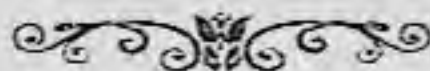
سبزی بھرے سمو سے

اجزاء:

| | | | |
|-----------------|-----------|----------|---------|
| ایک ٹکڑا | ادرک | 250 گرام | آلو |
| 1/2 چائے کا چمچ | سفید زیرہ | 250 گرام | مٹر |
| حسب ضرورت | گھی | 350 گرام | میدہ |
| حسب ضرورت | ہلدی | ایک عدد | پیاز |
| حسب ضرورت | سرخ مرچ | 2 عدد | ہری مرچ |
| حسب ضرورت | نمک | 1/2 گٹھی | لہسن |

ترکیب:

آلو چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اور مٹر کی پھلیوں سے دانے نکال لیں۔ آلو اور مٹروں میں ہلدی، ادرک، لہسن، پیاز، سرخ مرچ، ہری مرچ اور سفید زیرہ پیس کر ڈال دیں اور تھوڑا سا پانی ڈال کر پکتنے دیں۔ آدھے گل جائیں تو اُتار کر رکھ دیں۔ میدے میں گھی اور پانی ڈال کر اچھی طرح گوندھ لیں ملائم ہونے پر اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر روٹی کی طرح نیل لیں۔ روٹی کو درمیان سے دو ٹکڑے کر کے ایک حصے پر پکے ہوئے آلو مٹر بکھیں اور دوسرا حصہ اوپر رکھ کر کناروں کو بند کر دیں۔ کڑا ہی میں گھی گرم کر لیں اور اس میں سموں کو تل لیں، سبزی بھرے لذیذ سمو سے تیار ہیں۔



چکن سموسہ

اجزاء:

| | | | |
|--------------------------------|------------------|------------|---------------------|
| چکن کا قیمہ | آدھا کلو | گھی | 2 کپ (قرائی کے لیے) |
| سرخ مرچ (کٹی ہوئی) | 1/2 کھانے کا چمچ | میدہ | 2 کپ |
| نمک | حسب ضرورت | گرم پانی | ایک چوتھائی کپ |
| دھنیا، پودینہ، پیاز | 2 کھانے کے چمچ | لیموں کارس | ایک چائے کا چمچ |
| ادرک، لہسن، ہری مرچ (کٹی ہوئی) | 2 کھانے کے چمچ | | |

ترکیب:

قیمہ میں ہر امصالحہ، نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد اس میں کٹا ہوا پودینہ، دھنیا، پیاز اور لیموں کارس اچھی طرح ملا لیں۔ اس کے بعد میدہ میں گھی، نمک، پانی ملا کر نرم آٹا گوندھ لیں۔ آٹے کے پیڑے بنالیں۔ ہر پیڑے کو اپنی ہتھیلی میں دائرے کی شکل گھماتے ہوئے آخر میں دبا کر چپٹا کر لیں۔ اس پیڑے کو نیلن سے رول کر کے چار انچ کی گول سی روٹی بنالیں اور پھر اسے درمیان میں دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ایک حصے پر چکن کا آمیزہ رکھیں اور دوسرا دوسرا حصہ اوپر رکھ کر کناروں کو اچھی طرح بند کر دیں۔ درمیانی آنچ پر ان سموسوں کو گولڈن براؤن ہوتے تک ڈیپ فرائی کر لیں۔ مزے دار سمو سے تیار ہیں۔



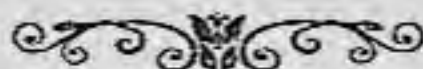
آلو کے سمو سے

اجزاء:

| میدہ | ایک کپ | آلو | 2 عدد |
|-----------|-----------------|------------------|-----------------|
| سفید زیرہ | 1/4 چائے کا چمچ | کٹی ہوئی سرخ مرچ | حسب ضرورت |
| گھی | 4 چائے کے چمچ | پودینہ | 1/4 گڈی |
| پانی | 1/3 کپ | ہر ادھنیا | 1/4 گڈی |
| نمک | حسب ضرورت | رائی | ایک چائے کا چمچ |

ترکیب:

ایک پین میں پانی اور نمک ڈال کر چوبے پر رکھ کر گرم کریں۔ ساتھ ہی گھی اور سفید زیرہ ڈال کر ملا لیں اور پھر میدہ ڈال کر صرف ملائیں اور فوراً چولہے سے اتار کر کسی دوسرے برتن میں ڈال کر اچھی طرح گوندھ لیں اور کم از کم آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد ابلے ہوئے آلو میں تمام مصالحے ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ آدھے گھنٹے بعد اب میدہ کے پیڑے بنا لیں اور بیلن کی مدد سے تیل لیں اور درمیان سے کاٹ کر اس میں آلو کا آمیزہ رکھ دیں۔ اب اس کو سمو سے کی شکل دے کر بند کر دیں۔ جب اس طرح سب سمو سے تیار ہو جائیں تو فرائی کر لیں۔ مزے دار آلو کے سمو سے تیار ہیں۔



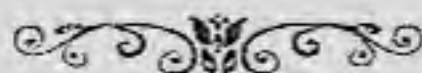
سبزی کے سمو سے

اجزاء:

| | | | |
|-----------|-----------------|---------|-----------------|
| میدہ | 2 پیالی | پیاز | 2 عدد |
| نمک | حسب ذائقہ | ہلدی | 1/2 چائے کا چمچ |
| گھی | آدھی پیالی | سرخ مرچ | ایک چائے کا چمچ |
| آلو | 2 عدد | پودینہ | حسب ضرورت |
| کری پاؤڈر | 1/2 چائے کا چمچ | انڈا | ایک عدد |
| مٹر | ایک پیالی | تیل | حسب ضرورت |
| گاجر | 2 عدد | | |

ترکیب:

آلو، گاجر پیاز باریک کاٹ لیں۔ ایک کھانے کا چمچ تیل گرم کر کے پیاز ہلکی سنہری تل لیں اس میں سبزیاں، نمک، ہلدی، لال مرچ اور کری پاؤڈر ڈال کر چند منٹ بھونیں۔ بعد ازاں چولہا بند کر دیں اور آمیزہ ٹھنڈا کر لیں۔ ایک پیالے میں میدہ، نمک اور گھی ڈال کر گوندھ لیں۔ میدے کا پیڑا بنا کر تیل لیں وسط میں سبزی کا آمیزہ ڈال کا چاروں طرف سے بند کر دیں اور تھکون کی شکل میں کاٹ لیں۔ انڈا پھینٹ کر ہر ٹکڑے کے سمو سے پر معمولی سا لگائیں اور تیز گرم تیل میں سنہری تل لیں۔



پنیر کے سمو سے

اجزاء:

| | |
|---|--------------------------|
| ایک پکٹ (اگر گھر کی بنی ہوئی ہے تو ایک پیالی) | کائنج چیز |
| ایک گٹھی (باریک کٹا ہوا) | ہر ادھنیا |
| 4 عدد | ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی) |
| ایک عدد | پیاز (باریک کٹی ہوئی) |
| 10 عدد (دونوں کو ملا کر پیس لیں) | بادام، کالی مرچ |
| حسب ذائقہ | نمک |
| 2 پیالی | تیل |
| 2 درجن | سموسوں کے ورق |

ترکیب:

بادام اور کالی مرچ پیس کر پنیر میں ملا دیں۔ پھر اس میں نمک، سارا مصالحہ اور پیاز ملا کر تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ پھر ایک ایک ورق میں تھوڑا تھوڑا مصالحہ بھر کر تھوڑا سا گیلا میدہ لگا کر بند کر دیں اور ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کر لیں۔





میسن کے پکوڑے

اجزاء:

| میسن | آدھا کلو |
|--------------------------|-----------------------------------|
| ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی) | 8 عدد (کٹی ہوئی) |
| ہر ادھیا | ایک گھٹی |
| ہری پیاز | 4 عدد (مع پتوں کے باریک کٹی ہوئی) |
| سرخ مرچ (پسی ہوئی) | ایک کھانے کا چمچ |
| ثابت دھنیا | ایک چائے کا چمچ |
| سفید زیرہ | ایک چائے کا چمچ |
| میٹھا سوڈا | ایک چوتھائی چائے کا چمچ |
| انڈا | ایک عدد |
| تیل | حسب ضرورت |

ترکیب:

ایک گہرے پیالے میں میسن اور سارے مصالحے اچھی طرح ملا لیں اور تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔ انڈا ملا کر پھینٹ لیں ایک کڑھائی میں تیل گرم کریں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو ہلکی آنچ میں پکوڑے ڈیپ کر لیں۔ مزے دار میسن کے پکوڑے تیار ہیں۔



لذیذ پکوڑے

اجزاء:

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| 2 کپ | بیس |
| 1/2 چائے کا چمچ | نمک |
| ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی) | سرخ مرچ |
| 1/2 چائے کا چمچ | سوڈا |
| 2 کھانے کے چمچ | ثابت دھنیا (کوٹ لیں) |
| ایک کھانے کا چمچ | ثابت سفید زیرہ |
| ایک عدد | شملمہ مرچ (باریک کٹی ہوئی) |
| 1/2 کپ | بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی) |
| 1/2 کپ | ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی) |
| حسب ضرورت | پکانے کا تیل |

ترکیب:

تمام اجزاء کو ایک پیالے میں ملا کر پانی شامل کر کے گاڑھا مناسب سا آمیزہ تیار کر کے پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور چمچ کی مدد سے تھوڑا تھوڑا آمیزہ ڈال کر تلتی جائیں۔ گولڈن براؤن ہونے پر نکال لیں ہری چٹنی اور اٹلی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



پنیر کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|-----------------|--------------------------|
| ایک پکٹ | پنیر |
| ایک پیالی | میدہ |
| آدھی پیالی | کارن فلور |
| حب ذائقہ | نمک |
| ایک چائے کا چمچ | کالی مرچ |
| 2 پیالی | تیل |
| 4 عدد | ہری مرچ (کٹی ہوئی) |
| ایک گٹھی | ہرادیٹیا (باریک کٹا ہوا) |

ترکیب:

پنیر کے گول تھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ میدے میں کارن فلور، نمک، کالی مرچ، ہری مرچ، ہرادیٹیا اور پانی ملا کر اچھی طرح کس کر لیں اور پندرہ منٹ کے لیے اس آمیزے کو رکھ دیں۔ پنیر کے ٹکڑے اس آمیزے میں ڈبو کر تیل لیں۔ مزے دار پنیر کے پکوڑے تیار ہیں۔



پھول گو بھی کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|-------------------------------|------------------|
| پھول گو بھی (پھول الگ کر لیں) | ایک عدد |
| کارن فلور | چار کھانے کے چمچ |
| کالی مرچ (پسی ہوئی) | ایک چائے کا چمچ |
| سادہ میدہ | ایک کھانے کا چمچ |
| انڈے | 2 عدد |
| نمک | حسب ذائقہ |
| چکن کیوب ملا ہوا میدہ | ایک کھانے کے چمچ |
| چینی | ایک چائے کا چمچ |
| پکانے کا تیل | حسب ضرورت |

ترکیب:

گو بھی کے پھول دھو کر چھلنی میں رکھ لیں تاکہ پانی خشک ہو جائے۔ ایک پیالے میں تمام اجزاء ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں جب گرم ہو جائے تو ایک ایک پھول لے کر آمیزے میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب براؤن ہو جائیں تو نکال کر رکھ دیں اور ایک چٹکی بسن چھڑک دیں۔ پھول گو بھی کے پکوڑے تیار ہیں۔



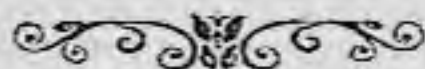
سبزی کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|---------------------------|---|
| ایک عدد | آلو (آبال کر میٹھ کر لیں) |
| ایک چوتھائی پیالی | مٹر (آبال کر میٹھ کر لیں) |
| 4 عدد | کشمیری مرچ (بیج نکال کر آدھا آدھا کر لیں) |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | سرخ مرچ |
| ایک پیالی | بیسن |
| ایک چٹکی | سوڈا |
| حسب ضرورت | نمک |
| حسب ضرورت | پکانے کا تیل |

ترکیب:

بیسن میں نمک، سوڈا، مرچ اور پانی ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ آلو، مٹر، نمک اور مرچ ملائیں۔ تھوڑا سا آمیزہ ہر کشمیری مرچ میں بھریں۔ پھر ان کو بیسن کے آمیزے میں ڈبو کر گرم تیل میں تل لیں۔ پودینے کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



چکن پکوڑے

اجزاء:

| چکن (بغیر ہڈی) | آدھا کلو |
|----------------------------|-------------------|
| دہی | ایک چوتھائی پیالی |
| لہسن اور ادرا رک (کٹا ہوا) | 1½ چائے کا چمچ |
| انڈے | 2 عدد |
| مکھن | 2 کھانے کے چمچ |
| میدہ | 4 کھانے کے چمچ |
| نمک | حسب ضرورت |
| کالی مرچ | حسب ضرورت |
| چاٹ مصالحہ | حسب ضرورت |
| پکانے کا تیل | حسب ضرورت |

ترکیب:

چکن، دہی، ادرا رک، لہسن کا پیسٹ اور مصالحہ آپس میں ملا لیں اور ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں تیل گرم کر کے چکن کو پکا کر گالیں۔ انڈے، مکھن اور میدے کو اچھی طرح ملا لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور چکن کی بوٹیاں ایک ایک کر کے تل لیں۔ تیل ہوئے چکن کے پکوڑے پلیٹ میں نکال لیں اور ان پر چاٹ مصالحہ چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔



انڈوں کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|---------------|--|
| انڈے | 6 عدد (ابال کر دو، دو حصے میں کاٹ لیں) |
| سرخ مرچ | ایک کھانے کا چمچ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| بیسن | 200 گرام |
| چاولوں کا آنا | ایک کھانے کا چمچ |
| پکانے کا تیل | حسب ضرورت |

ترکیب:

ایک پیالے میں بیسن، نمک، سرخ مرچ، چاولوں کا آنا تھوڑے سے پانی میں اچھی طرح ملائیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں اور ہر انڈے کو آمیزے میں اچھی طرح ڈبوئیں پھر انہیں تیل میں تل کر سنہری کر لیں اور گرم گرم پیش کریں۔



پالک کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|------------------|-----------------------|
| 250 گرام | بسین |
| ایک چٹکی | میٹھا سوڈا |
| ایک گٹھی | پالک (باریک کٹی ہوئی) |
| ایک کھانے کا چمچ | انار دانہ |
| حسب ذائقہ | نمک |
| حسب ضرورت | سرخ مرچ |
| حسب ضرورت | پکانے کا تیل |

ترکیب:

ایک کھلے برتن میں پالک اچھی طرح دھو کر ڈالیں۔ اب بسین کو ایک برتن میں ڈالیں اس میں انار دانہ، نمک، سرخ مرچ اور میٹھا سوڈا ڈالیں۔ اب اس میں پانی ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ جب یہ اچھی طرح مل جائے تو پالک ڈال دیں اور ایک گھنٹہ تک کے لیے رہنے دیں۔ کڑاہی میں تیل کو اچھی طرح گرم کریں اور اس میں پالک کی پکوڑیاں گول گول تل کر نکالتے جائیں پھر اس کو پودینے کی چٹنی ڈال کر گرم گرم کھائیں۔



چٹ پٹے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|------------------|------------------------------|
| 2 پیالی | بیس |
| 1/2 گنھی | ہر ادھنیا (باریک کٹا ہوا) |
| 6 عدد | ہری مرچ |
| تھوڑی سی مقدار | پھول گو بھی |
| چند پتے | پالک کے پتے (باریک کٹے ہوئے) |
| ایک کھانے کا چمچ | لیموں کا رس |
| 2 کھانے کے چمچ | چاٹ مصالحہ |
| حسب ذائقہ | نمک |
| ایک چائے کا چمچ | سرخ مرچ |
| ایک چائے کا چمچ | ثابت دھنیا |
| ایک چائے کا چمچ | ثابت زیرہ |
| چٹکی بھر | میٹھا سوڈا |
| حسب ذائقہ | پکانے کا تیل |

ترکیب:

بیس کو اچھی طرح سے چھان لیں۔ اس کے بعد اس میں تمام اجزاء اچھی طرح سے ملا لیں کہ گاڑھا سا آمیزہ بن جائے تو آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل کو اچھی طرح گرم کریں اور آمیزے کو چمچ کی مدد سے ڈالیں اور منبری ہونے پر نکال لیں۔ دو چمچ چاٹ مصالحے میں لیموں کا رس ملا کر پکوڑوں کے ساتھ پیش کریں۔

چکن پکوڑا

اجزاء:

| چکن کا قیمہ | آدھا کلو |
|------------------|----------------------------|
| انڈے | 3 عدد |
| ہر ادھیا | 2 کھانے کے چمچ |
| ہری مرچ | 2 عدد |
| چاٹ مصالحہ | $1\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| پکوڑا اکس مصالحہ | ایک پیکٹ |
| پانی | حسب ضرورت |
| نمک | حسب ضرورت |
| پکانے کا تیل | حسب ضرورت |

ترکیب:

پکوڑا اکس میں انڈے شامل کر کے اچھی طرح ملا لیں۔ اس میں پانی ڈال کر پھینٹیں اور آمیزہ بنالیں۔ اب اس میں چکن کا قیمہ، ہری مرچ اور ہر ادھیا شامل کر کے اچھی طرح ملا لیں اور ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ درمیانی آنچ پر تیل کو گرم کریں۔ اب اس میں باری باری چمچ بھر کر آمیزہ ڈالتے جائیں اور سنہری ہونے تک تل لیں گرما گرم چکن پکوڑوں پر چاٹ مصالحہ ڈال کر پیش کریں۔



دال مونگ کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| ایک پاؤ | مونگ کی چھلکوں والی دال |
| 2 کھانے کے چمچ | ہر ادھنیا (باریک کٹا ہوا) |
| ایک کھانے کا چمچ | ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی) |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | نمک |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | سرخ مرچ (کٹی ہوئی) |
| ایک چائے کا چمچ | ثابت دھنیا (کٹا ہوا) |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| حسب ضرورت | پکانے کا تیل |

ترکیب:

مونگ کی چھلکوں والی دال کو دو گھنٹوں کے لیے پانی میں بھگو دیں۔ پھر اس کو اچھی طرح دھو لیں اور چھلکے نکال لیں۔ اب اس کو پیس لیں اب اس میں ہری پیاز، ہر ادھنیا، ہری مرچ، نمک، کٹی سرخ مرچ، کٹا ہوا ثابت دھنیا، کٹا ہوا زیرہ اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ اب اس آمیزے کے پکوڑے بنا کر تیل میں تل لیں۔ مزے دار مونگ کی دال کے پکوڑے تیار ہیں۔



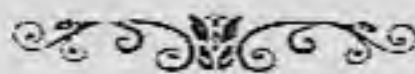
بینگن کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| آدھا کلو (پتلے سائز میں کاٹ لیں) | بینگن |
| ایک چوتھائی کپ | چاول کا آٹا |
| ایک چائے کا چمچ | ہلدی پاؤڈر |
| 2 چائے کے چمچ | لہسن (پسیا ہوا) |
| 1½ کپ | بسین |
| حسب ضرورت | نمک |
| حسب ضرورت | گرم پانی |

ترکیب:

بینگن کو نمک ملے پانی میں کچھ دیر کے لیے رکھ دیں۔ بسین، چاول کا آٹا، نمک، ہلدی پاؤڈر، لہسن اور دو کھانے کے چمچ تیل ملا دیں۔ اس کے بعد آہستہ آہستہ گرم پانی ملا دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ اب بینگن کو آمیزے میں ڈیپ کر کے قل لیں۔ پکوڑے تیار ہو جائیں تو نکال کر چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



سب رنگ پکوڑے

اجزاء:

| | |
|-------------------------|---|
| بیس | $\frac{1}{2}$ کپ |
| نمک | ایک چائے کا چمچ |
| ابی ہوئی گاجر | $\frac{1}{2}$ کپ (چھوٹے ٹکڑوں میں کٹی ہوئی) |
| بند گوبھی | $\frac{1}{2}$ کپ (باریک کٹی ہوئی) |
| ہری پیاز | 2 عدد (سبز حصے کے ساتھ کاٹ لیں) |
| ہری مرچ | 4 عدد (باریک کاٹ لیں) |
| ہر ادھنیا | $\frac{1}{2}$ کپ (باریک کٹا ہوا) |
| انڈے | 2 عدد (اُبلے ہوئے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں) |
| اجوائن | آدھا چائے کا چمچ |
| انار دانہ | ایک چائے کا چمچ |
| پکانے کے لیے تیل یا گھی | حسب ضرورت |

ترکیب:

ایک پیالے میں تمام اجزاء ڈال دیں اور پانی میں گھول لیں۔ آمیزہ پتلا نہ ہو بلکہ اتنا گاڑھا ہو کہ بیسن سبزیوں کے ساتھ لگا رہے پندرہ منٹ کے لیے رکھنے کے بعد گھی گرم کر کے چمچ کی مدد سے پکوڑے تل لیں۔ گولڈن ہونے پر نکال لیں۔



بڑی مریج کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|-------------------------|-----------------|
| بیس | 1/2 کپ |
| سرخ مریج | ایک چائے کا چمچ |
| لیموں | حسب ضرورت |
| نمک | 1/4 چائے کا چمچ |
| چاٹ مصالحہ | حسب ضرورت |
| ہری مریج | حسب ضرورت |
| پکانے کے لیے تیل یا گھی | حسب ضرورت |

ترکیب:

بیس میں نمک، سرخ مریج ڈال کر پھینٹ لیں اور آدھا گھنٹے کے لیے رکھ دیں ہری مریج کو درمیان میں کٹ لگائیں اور اس میں لیموں اور چاٹ مصالحہ بھر دیں۔ گھی کو اچھی طرح گرم کریں اور مریجیں بیسن میں لپیٹ کر دھیمی آنچ پر تیل لیں اور گرم گرم پیش کریں۔



تلی ہوئی پالک کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|------------|-----------------|
| پالک | آدھا کلو |
| سفید زیرہ | ایک چائے کا چمچ |
| سرخ مرچ | حسب ضرورت |
| بیسن | ایک پاؤ |
| ثابت دھنیا | ایک چائے کا چمچ |
| نمک | حسب ضرورت |
| گھی | حسب ضرورت |

ترکیب:

ایک گہرے پیالے میں بیسن اور تھوڑا سا پانی ملا کر گھول لیں۔ اب اس میں نمک، مرچ، زیرہ اور ثابت دھنیا ڈال کر ملا لیں۔ اس آمیزے کو اتنا گاڑھا ہونا چاہیے کہ پالک کے پتوں پر اچھی طرح لگ جائے۔ پالک کے پتوں کی سخت ڈنڈیاں کاٹ کر پالک کے پتوں کو اچھی طرح پانی سے دھولیں۔ کڑا ہی میں اچھی طرح گھی گرم کر لیں پھر پالک کے پتوں کو بیسن میں ڈبو کر یکے بعد دیگرے تل لیں۔ سنہری ہونے پر کسی جاذب کاغذ پر نکال کر سبز چٹنی کے ساتھ گرما گرم تناول کریں۔



فتیے کے پکوڑے

اجزاء:

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| 250 گرام | قیر |
| ایک عدد | انڈا |
| 4 کھانے کے چمچ | بسین |
| 1½ چائے کا چمچ (بھون کر لٹا ہوا) | سوکھا دھنیا |
| ایک چائے کا چمچ | نمک |
| 6 عدد | بری مرچیں |
| 2 کھانے کے چمچ | ہرا دھنیا |
| 1½ چائے کا چمچ | سرخ مرچ |
| ½ چائے کا چمچ | پسا ہوا لہسن اور ادراک |
| 3 کھانے کے چمچ | پیاز (باریک کٹی ہوئی) |
| 1¼ چائے کا چمچ | بیکنگ پاؤڈر |
| ½ چائے کا چمچ | گرم مصالحہ پاؤڈر |

ترکیب:

ایک پیالے میں فتیے کے ساتھ سارے مصالحے بسین، باریک کٹی پیاز، باریک کٹی ہری مرچیں، باریک کٹا دھنیا اور انڈا مکس کر لیں۔ سب کچھ اچھی طرح مکس کر کے آمیزے کے پکوڑے بنا کر گرم تیل میں تل لیں اور گولڈن براؤن ہونے پر نکال لیں۔ کسی بھی چٹنی کے ساتھ گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



کٹلٹس اور کباب

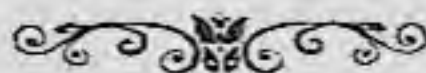
چکن کٹلٹس

اجزاء:

| مرغی کا قیمہ | ایک کلو | نمک | حسب ذائقہ |
|------------------|--------------------------|--------------|----------------------------|
| انڈے | 4 عدد (اگلے ہوئے) | سویا ساس | 2 کھانے کے چمچ |
| ڈبل روٹی کا چورا | 2 کپ | کالی مرچ | ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی) |
| ہری مرچ | 4 عدد (باریک کٹی ہوئی) | کارن فلور | ایک چائے کا چمچ |
| ہر ادھنیا | ایک گھٹی (باریک کٹا ہوا) | پکانے کا تیل | حسب ضرورت |

ترکیب:

سب سے پہلے قیمہ میں اُبلے انڈے ملا کر باریک پیس لیں پھر باقی سارے مصالحے ملا کر آٹے کی طرح گوندھ کر چندہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل کو اچھی طرح گرم کریں پھر کبابوں پر پہلے انڈا لگائیں۔ پھر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر تل لیں۔ جب گولڈن براؤن سے ہو جائیں تو نکال لیں۔



آلو کے کٹلٹس

اجزاء:

| | |
|-----------------|---------------------------|
| ایک کلو | آلو |
| ایک چائے کا چمچ | گرم مصالحہ (پسا ہوا) |
| حسب ذائقہ | نمک |
| 2 عدد | انڈے |
| 2 کپ | ڈبل روٹی کا چوڑا |
| ایک چائے کا چمچ | کالا زیرہ |
| ایک چائے کا چمچ | سرخ مرچ پس پی ہوئی |
| حسب ذائقہ | ہر ادھنیا (باریک کٹا ہوا) |
| حسب ذائقہ | ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی) |
| حسب ذائقہ | پکانے کا تیل یا گھی |

ترکیب:

آلو اُبال کر چھیل لیں اور ان کو ہاتھ سے اچھی طرح پیس لیں۔ اس میں گرم مصالحہ، زیرہ، مرچ اور نمک ملا لیں اور مناسب سائز کی ٹکیاں بنا لیں۔ انڈے پیسٹ لیں اب ان ٹکیوں کو انڈے میں ڈبو کر ڈبل روٹی کا چوراگا کر گرم گھی میں تل لیں۔ مزے دار کٹلٹس تیار ہیں۔



چکن کٹلٹس

اجزاء:

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| آدھا کلو (باریک پیا ہوا) | چکن کا قیر |
| 2 کمانے کے چمچ | جو (دھو کر بھگو لیں اور پیس لیں) |
| ایک کھانے کا چمچ | ادرک (کٹی ہوئی) |
| ایک چائے کا چمچ | گرم مصالحہ (پیا ہوا) |
| 2 عدد | اٹھ |
| 2 کھانے کے چمچ | لیموں کارس |
| 2 عدد | پیاز (پسی ہوئی) |
| ایک کھانے کا چمچ | لہسن (پیا ہوا) |
| ایک کھانے کا چمچ | ہری مرچ (پسی ہوئی) |
| حسب ذائقہ | نمک |
| 2 کھانے کے چمچ | تل بھنے ہوئے |
| حسب ضرورت | پکانے کے لیے گھی یا تیل |

ترکیب:

آدھا کلو قیر میں جو، ادرک، گرم مصالحہ، لیموں کارس، کالی مرچ، پیاز، لہسن، ہری مرچ، نمک اور تل ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں اور آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، جب گرم ہو جائے تو آٹھ ہلکی کر دیں اور چھوٹے چھوٹے کٹلٹس بنا کر اٹھائے میں ڈبو کر تل لیں جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر فوراً ہی چٹکی بھر مین چھڑک دیں۔ گرم گرم ٹماٹو ساس کے ساتھ پیش کریں۔



مزے دار چکن کٹلٹس

اجزاء:

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| 2 عدد | انڈے |
| حسب ذائقہ | نمک |
| 2 چائے کے چمچ | ہر ادھیا (باریک کٹا ہوا) |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | سرخ مرچ (پسی ہوئی) |
| $\frac{1}{2}$ کلو | چکن کا گوشت (ابلا ہوا) |
| ایک چائے کا چمچ | گرم مصالحہ (پسا ہوا) |
| 2 عدد | آلو (اگلے ہوئے) |
| حسب ضرورت | پکانے کا تیل یا تیل |

ترکیب:

مرغ کے گوشت کو چار میں پیس لیں، اس میں آلو، نمک، ہر ادھیا، سرخ مرچ، پسا ہوا گرم مصالحہ ملا لیں۔ انڈے پھیٹ کر چکن کے کباب اس میں ڈبو کر تل لیں۔ مزے دار کٹلٹس تیار ہیں۔



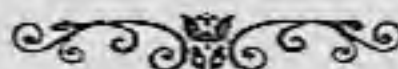
سبزیوں کے کٹلٹس

اجزاء:

| | |
|-----------------|-------------------------|
| 4 عدد | آلو |
| ایک پیالی | مٹر کے دانے |
| حسب ذائقہ | نمک |
| ایک چائے کا چمچ | اٹلی پاؤڈر |
| 2 عدد | گاجر |
| آدھی پیالی | لوکی (باریک کٹی ہوئی) |
| دو کھانے کے چمچ | سرخ مرچیں (پسی ہوئی) |
| ایک پیالی | بیس |
| حسب ضرورت | پکانے کے لیے تیل یا گھی |

ترکیب:

آلو، گاجر، مٹر کے دانے اور لوکی کو اُبال کر پیس لیں۔ پھر اس میں سرخ مرچ، ہری مرچ، نمک اور اٹلی پاؤڈر ملا کر ان کی حسب منشاء نکلیاں بنا کر کسی ٹرے میں رکھ دیں۔ بیسن کو گھول لیں اور ان ٹکیوں کو اس آمیزے میں ڈبو کر انہیں تیز آنچ پر گھی میں ڈیپ فرائی کر لیں۔ مزے دار سبزیوں کے کٹلٹس تیار ہیں۔



مختلف ترکاریوں کے کٹلٹس

اجزاء:

| | | | |
|-----------|--|----------------------|-----------------------------------|
| 8 عدد | سیم کی پھلی (چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں) | 6 عدد (ابلے ہوئے) | آلو |
| ایک عدد | پھول گو بھی (پھول الگ الگ کر لیں) | ایک پیالی | مٹر کے دانے |
| 4 عدد | ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی) | 3 عدد | گاجر (چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں) |
| حسب ذائقہ | کالی مرچ | 1/2 چائے کا چمچ | رانی |
| 2 عدد | لیموں | ایک کھانے کا چمچ | سرخ مرچ (پسی ہوئی) |
| ایک گٹھی | پودینہ (باریک کاٹ لیں) | ایک گٹھی | ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا) |
| حسب ذائقہ | نمک | ایک عدد | پیاز |
| حسب ضرورت | پکانے کے لیے تیل یا گھی | 2 عدد | اٹھ |
| | | ایک پیکٹ | ڈبل روٹی کا چورا |

ترکیب:

سب سے پہلے آلوؤں کا بھرتہ بنالیں۔ ایک فرائی بین میں گھی ڈال کر گاجر، گو بھی، مٹر کے دانے، سیم کی پھلی کو ہلکا سا تیل لیں۔ ان کو بھی پیس کر بھرتے میں ملا دیں۔ پھر سارے مصالحے ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑا ہی میں گھی کو گرم کریں جب گھی گرم ہو جائے تو آنچ ہلکی کر دیں اور کٹلٹس بنالیں پھر اٹھا اور ڈبل روٹی کا چورا لگا کر تل لیں۔



چکن چیز کٹلش

اجزاء:

| | | | |
|----------------------|------------------|------------------|------------------|
| آلو | آدھا کلو | زیرہ | آدھا چائے کا چمچ |
| پیاز | 2 عدد | شملہ مرچ | ایک عدد |
| مرغی کا گوشت | آدھا کلو | ڈبل روٹی کا چورا | ایک کپ |
| ہری مرچیں | 5 عدد | انڈے | 2 عدد |
| ادرک، لہسن (کٹا ہوا) | آدھا چائے کا چمچ | میدہ | 2 چائے کے چمچ |
| پنیر | آدھا کپ | تھی | حسب ضرورت |
| نمک | حسب ذائقہ | | |

ترکیب:

آلو کو آبِ بال کرا چھی طرح پیس لیں۔ پھر مرغی کے گوشت کو آبِ بال کرا اس کے ریشے کر لیں۔ پیاز، ہری مرچ اور شملہ مرچوں کو باریک کاٹ لیں کڑا ہی میں تھوڑا سا تھی گرم کریں اور اس میں زیرہ کو ہلکا سا بھون لیں اس کے بعد اس میں ادرک، لہسن، پیاز اور سبز مرچیں شامل کر کے تل لیں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال دیں اور اتنی دیر تک پکائیں کہ تمام اجزاء اچھی طرح مل جائیں۔ پھر پے ہوئے آلو، مرغی، گرم مصالحہ اور نمک شامل کر کے پانچ منٹ تک پکائیں۔ چولھے کو بند کر دیں اور آمیزے کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ جب یہ آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں پنیر ملا کر کباب بنا لیں۔ ان کبابوں کو پہلے انڈا لگائیں، پھر ڈبل روٹی کا چورا لگا کر تل لیں۔ چکن چیز کباب کو گرم گرم تناول فرمائیں۔



چکن کٹلٹس

اجزاء:

| | |
|--------------------------|---------------------------|
| مرغی کا قیمہ | آدھا کلو |
| نمک | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| رائی | $\frac{1}{3}$ چائے کا چمچ |
| ہرا دھنیا | $\frac{1}{2}$ گٹھی |
| میدہ | 2 کھانے کے چمچ |
| سفید مرچ (وائٹ پیپر) | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| سرخ مرچ | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| پیاز (باریک کٹی ہوئی) | ایک عدد |
| ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی) | 2 عدد |
| انڈا | 2 عدد |
| پکانے کے لیے تیل یا گھی | حسب ضرورت |

ترکیب:

چکن کا قیمہ بنالیں۔ اس میں کٹی ہوئی پیاز، ہری مرچ، ہرا دھنیا، میدہ اور مصالحے ڈال کر تمام اجزاء کو ہاتھوں سے اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس میں آدھا انڈا پھینٹ کے ملا لیں۔ قیمہ کے کوفتے بنا کر اسے میدہ میں رول کر لیں اور انڈے میں ڈبو کر اس پر ڈبل روٹی کا چورا چھڑک دیں۔ پھر میز پر رکھ کر اسے چاقو کی مدد سے چپٹا کر لیں۔ درمیانی آنچ پر ان کٹلٹس کو گھی یا تیل میں تل لیں اور پودینے کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



آلو اور پیئر کے کباب

اجزاء:

| | |
|-----------------|----------------------|
| آدھا کلو | آلو (ابلے ہوئے) |
| ایک چائے کا چمچ | کالی مرچ |
| 2 عدد | انڈے |
| حسب ذائقہ | نمک |
| 2 کھانے کے چمچ | پودینہ |
| ایک کپ | پیئر (کدو کش کی ہوا) |
| 2 کھانے کے چمچ | پیاز (باریک کٹا ہوا) |
| 2 کپ | ڈبل روٹی کا چوڑا |
| حسب ضرورت | تیل |

ترکیب:

آلو پیس کر اس میں پیئر، نمک، کالی مرچ، پودینہ اور پیاز کو اچھی طرح ملا لیں۔ اب اس کے کباب بنالیں اور ایک علیحدہ برتن میں انڈے کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب کبابوں پر پہلے انڈا پھر ڈبل روٹی کا چوڑا لگا کر گرم تیل میں تل لیں۔ مزے دار کٹلتس تیار ہیں۔



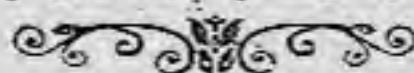
شامی کباب

اجزاء:

| | |
|---------------|----------------|
| گوشت | آدھا کلو |
| چنے کی دال | آدھا کپ |
| ثابت کالی مرچ | 5 عدد |
| نمک | حسب ضرورت |
| ہری مرچ | 7 عدد |
| پیاز | 2 عدد |
| ہر ادھنیا | آدھی گٹھی |
| پودینہ | آدھی گٹھی |
| لونگ | 6 عدد |
| دارچینی | 3 ٹکڑے |
| بڑی الائچی | 3 عدد |
| ادرک، بہن | 3 کھانے کے چمچ |

ترکیب:

ایک پتیلی میں گوشت، ادرک، بہن، نمک، ثابت سرخ مرچ، چنے کی دال، کالی مرچ، لونگ، دارچینی، بڑی الائچی ڈال کر گلنے کے لیے چولھے پر رکھ دیں۔ جب اچھی طرح گل جائیں تو نکال کے پیس لیں۔ پھر باریک کٹا ہوا ہر ادھنیا، پودینہ، پیاز، ہری مرچیں شامل کر لیں۔ پھر ہاتھ کی مدد سے گول ٹکیاں بنا کر تیل لیں۔ مزے دار شامی کباب تیار ہیں۔



شاهی کباب

اجزاء:

| | |
|-----------|--------------------|
| ایک کلو | قیمہ |
| 100 گرام | سجی |
| 10 گرام | پسا ہوا گرم مصالحہ |
| چند پتے | ہر ادھنیا |
| 20 گرام | پودینہ |
| حسب ذائقہ | نمک |
| حسب ذائقہ | سرخ مرچ |

ترکیب:

پیاز چھیل کر باریک کاٹ لیں اور قیمہ میں ملا کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ ہری مرچ، پودینہ، ہر ادھنیا باریک کاٹ کر قیمہ میں ملا دیں۔ اس کے ساتھ ہی اس میں نمک اور پسا ہوا گرم مصالحہ ملا دیں۔ اب اس قیمہ والے آمیزے کے کباب بنالیں اور سجی میں تل لیں۔ مزے دار شاهی کباب تیار ہیں۔



نرگسی شامی کباب

اجزاء:

| آدھا کلو | قیمہ |
|-----------------|-------------------------|
| 8 عدد | انڈے |
| 2 کھانے کے چمچ | ادرک (پسا ہوا) |
| 2 چائے کے چمچ | گرم مصالحہ |
| ایک چائے کا چمچ | سفید زیرہ |
| ایک چائے کا چمچ | ثابت دھنیا |
| حسب ضرورت | سرخ مرچ |
| حسب ضرورت | پکانے کے لیے تیل یا گھی |
| حسب ضرورت | نمک |

ترکیب:

قیمے میں ادرک اور نمک ملا کر اُبال لیں۔ جب قیمہ اُبل جائے تو باریک پیس لیں۔ قیمے میں گرم مصالحہ، سرخ مرچ، سفید زیرہ اور ثابت دھنیا پیس کر ملا دیں۔ انڈوں کو اُبال لیں اور انہیں چھیل لیں۔ تمام انڈوں کے اوپر پے ہوئے قیمے کا آمیزہ اچھی طرح سے چڑھا دیں۔ ساتھ ہی ساتھ پانی کا ہاتھ لگائیں تاکہ قیمہ ٹھیک طرح سے انڈوں کے اوپر چڑھ جائے۔ دو انڈوں کو پھینٹ کر رکھ دیں۔ اب قیمے والے گول کبابوں کو انڈوں کے آمیزے میں ڈالیں اور گرم گھی میں تل لیں۔ جب سرخ ہو جائیں تو نکال کر دو دو ٹکڑے کریں اور ڈش میں سلاد کے پتے لگا کر اوپر رکھتی جائیں۔ ٹماٹر کی چٹنی اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔



بابری کباب

اجزاء:

| مرغی کا گوشت | آدھا کلو (ران کا گوشت) | ہر ادھنیا | 2 کھانے کے چمچ (باریک کٹا ہوا) |
|-------------------------|---------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| نمک | 2 عدد چائے کے چمچ | سفید مرچ کا سفوف | 3 چائے کے چمچ |
| قصورى مٹھی کا سفوف | 2 عدد چائے کے چمچ | سرکہ | 4 چائے کے چمچ |
| ادرک، لہسن (پسا ہوا) | 5 کھانے کے چمچ | سبز الائچی کا سفوف | 3 چائے کا چمچ |
| پکانے کے لیے تیل یا گھی | 4 کھانے کے چمچ | بیس | ایک کپ |
| انڈے | 4 عدد | کریم | ایک کپ |
| چکنائٹ کے لیے مکھن | 50 گرام | | |

ترکیب:

گوشت کو اچھی طرح دھولیں۔ ادرک، لہسن کا پیسٹ، نمک، سفید مرچ، گرم مصالحہ، قصوری مٹھی، سرکہ، ہر ادھنیا اور سبز الائچی کے سفوف کا آمیزہ بنائیں اور مرغی کی رانوں کو اس میں بیس منٹ تک کے لیے ڈال دیں تیل میں بیس کو بھون لیں اور پھر ایک پیالے میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ اس میں انڈا ملا کر پیسٹ بنالیں اور کریم بھی شامل کریں انڈوں کو بھی آمیزے میں شامل کر دیں اور مرغی کی رانوں پر اچھی طرح لپ کر دیں اور بیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر رانوں کو سچ پر لگائیں اور دس منٹ تک بھون لیں۔ مکھن سے تھوڑا چکنا کر کے تین منٹ تک مزید بھون لیں۔ ترے دار بابری کباب تیار ہیں۔



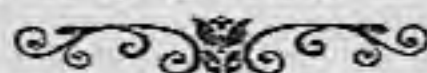
اسپیشل کباب

اجزاء:

| | |
|----------------------|---------------------------|
| باریک قیمہ | آدھا کلو |
| ہری مرچ | 6 عدد (ثابت) |
| لہسن | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| سرخ مرچ | ایک چائے کا چمچ |
| بڑی الائچی | 2 عدد |
| آلو | ایک عدد |
| نمک | ایک چائے کا چمچ |
| پیاز (باریک کٹا ہوا) | ایک عدد |
| کالی مرچ | 10 عدد (ثابت) |
| انڈا | 2 عدد |
| دار چینی | ایک ٹکڑا |
| لوٹک | 2 عدد |
| ہر ادھیا | حسب ضرورت |

ترکیب:

قیمہ کو ہری مرچ، لہسن، سرخ مرچ، پیاز، اور ثابت مصالحوں کے ہمراہ پانی میں ابال لیں اور اتنا ابالیں کہ پانی مکمل طور پر خشک ہو جائے۔ پھر اس میں باریک کٹا ہوا ادھیا شامل کر دیں۔ پھر اس میں ابلا ہوا آلو اور پھینٹے ہوئے انڈوں میں شامل کر دیں۔ انہیں پتلے چٹے کیاہوں کی شکل دے دیں اور پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈبو کر تل لیں اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



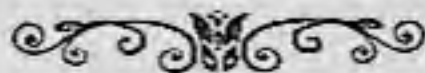
پشاور کی کباب

اجزاء:

| | | | |
|----------------|---------------------------|------------------|-------------------------------|
| 2 عدد | ہری پیاز | آدھا کلو | گائے کا قیرہ |
| 3 کپ | ہڈیوں کا گودا | 3 کپ | مکئی کا آٹا |
| 4 کھانے کے چمچ | سوکھا دھنیا | ایک کھانے کا چمچ | سفید زیرہ (پسا ہوا) |
| 3 عدد | ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے) | ایک کھانے کا چمچ | ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) |
| حسب ضرورت | انار دانہ | 3 عدد | انڈے |
| 2 عدد | پیاز (باریک کٹی ہوئی) | 3 کھانے کے چمچ | سرخ مرچ |

ترکیب:

قیتے میں مکئی کا آٹا، سوکھا دھنیا، زیرہ، کٹی سرخ مرچیں، ہری مرچیں، انار دانہ، ایک عدد انڈا، نمک، ٹماٹر، پیاز اور ہری پیاز ڈال کر مکس کریں اور دو عدد انڈوں کا ہلکا سا فرائی کر کے انہیں بھی قیتے میں ڈال کر ہاتھوں سے اچھی طرح مکس کر لیں۔ ہڈیوں میں نمک ڈال کر اُبال لیں اور گودا نکال کر ایک پلیٹ میں ڈال لیں۔ اب ایک ایک کر کے کباب بناتے جائیں اور ہر کباب میں تھوڑا تھوڑا گودا ڈال کر ملا لیں اور ایک ٹماٹر کا سلائس لگا کر پین میں تیل ڈال کر فرائی کر لیں۔ مزے دار کباب تیار ہیں۔



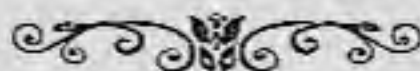
زعفرانی شامی کباب

اجزاء:

| | |
|----------------------------|----------|
| آدھا کلو | قیر |
| 2 عدد | انڈے |
| ایک عدد | ادرک |
| 3 عدد | پیاز |
| ایک کپ | دہی |
| آدھا کپ | سرکہ |
| 6 عدد | کالی مرچ |
| $1\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | زعفران |

ترکیب:

پیاز کو باریک باریک لچھوں کی شکل میں کاٹ کر تل لیں۔ ادرک اور کالی مرچ کو سرکے میں پیس لیں اور اس میں نمک بھی شامل کر دیں۔ سرکہ والا آمیزہ قیتے میں ملا کر اس میں تھوڑا سا پانی ملائیں اور بیس منٹ تک پکائیں جب پانی خشک ہو جائے تو قیتے کو اچھی طرح سے باریک پیس لیں۔ پے ہوئے قیتے میں پیاز اور زعفران ملا دیں۔ پھر اس میں دہی پھینٹ کر ملا دیں اور اچھی طرح ملا لیں پھر کیا بوں کی ٹکیاں تیار کر لیں۔ انڈوں کو پھینٹ کر ٹکیاں اس میں ڈال کر تل لیں۔ بے حد لذیذ کباب تیار ہوں گے۔



بادام کے شامی کباب

اجزاء:

| ایک کلو | قیمہ |
|----------------|-------------------------|
| 250 گرام | چٹا دال |
| 5 عدد | سرخ مرچ (ثابت) |
| 5 عدد | ہری مرچ (ثابت) |
| 5 عدد | بڑی الائچی |
| 5 عدد | تیز پتہ |
| 5 عدد | دار چینی |
| 10 عدد | لونگ |
| 10 عدد کپ | پانی |
| 3 عدد | انڈے |
| دو چائے کے چمچ | نمک |
| ایک کپ | بادام (تلی ہوئے) |
| حسب ضرورت | پکانے کے لیے تیل یا گھی |

ترکیب:

قیمہ کو چٹا دال، سرخ مرچ، ہری مرچیں اور باقی تمام مصالحہ جات کے ہمراہ اُبال لیں۔ جب یہ اُبل جائے تو اس قیمے کو پیس لیں۔ پھر اس آمیزے میں انڈے اور نمک ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور اس پر بادام چھڑک کر اچھی طرح یکجا کر لیں، پھر اس آمیزے کے کباب بنالیں اور تل لیں۔ مزے دار کباب تیار ہیں۔



من پسند شامی کباب

اجزاء:

| آدھا کلو | قیمہ (ہاتھ کا کٹا ہوا) |
|-----------------|------------------------|
| ایک چائے کا چمچ | زیرہ |
| ایک چائے کا چمچ | نمک |
| ایک کپ | بھنا ہوا بسن |
| 2 عدد | انڈے |
| 2 عدد | پیاز |
| آدھی گڈی | پودینہ |
| 4 عدد | ہری مرچ |
| ایک چائے کا چمچ | سرخ مرچ |
| 2 چائے کے چمچ | ادرک، لہسن (کٹا ہوا) |
| 2 چائے کے چمچ | پسا گرم مصالحہ |
| حسب ضرورت | تیل |

ترکیب:

تیل گرم کر کے اس میں ایک چائے کا چمچ زیرہ ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ اب دو چائے کے چمچ ادرک، لہسن کا پیسٹ، قیمہ، کٹی سرخ مرچ اور نمک ڈال کر ڈھک کر پکائیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ اس کے بعد ہری مرچ، پیاز اور پسا گرم مصالحہ شامل کر کے پیس لیں۔ اب قیمے میں پودینہ ڈال کر ملا لیں اور کباب بنا کر گرم تیل میں تل لیں۔



رانی کباب

اجزاء:

| | | | |
|-----------------|---|------------------|----------------|
| ایک عدد | پیاز | ایک پاؤ | گائے کا قیر |
| ایک عدد | فرانی پیاز | ایک پاؤ | چکن کا قیر |
| ایک چائے کا چمچ | پسا گرم مصالحہ | آدھا پاؤ | اُبلے ہوئے چنے |
| 25 گرام | بادام، پستہ (اُبلے اور باریک کٹے ہوئے) | ایک چوتھائی گٹھی | ہر ادھنیا |
| 4 عدد | ہری مرچ | ایک چوتھائی گٹھی | پودینہ |
| 5 عدد | سوکھی لال مرچ | ایک کھانے کا چمچ | ادرک، لہسن |
| حسب ضرورت | نمک، تیل | 2 عدد | انڈے |

ترکیب:

پہلے ایک پین میں دو کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے ادرک، لہسن، چکن کا قیر، گائے کا قیر شامل کر دیں۔ ساتھ میں سوکھی لال مرچ ڈال کر اتنا فرانی کریں کہ دونوں قیتے اچھی طرح پک جائیں اور پانی خشک ہو جائے۔ اب اس میں پسا گرم مصالحہ اور حسب ذائقہ نمک شامل کر کے دو منٹ تک مکس کریں اور چولہا بند کر دیں۔ اب یہ تمام اجزاء چوپر میں ڈال کر اُبلے ہوئے چنے، پیاز، ہر ادھنیا، پودینہ اور ہری مرچ شامل کر کے پیس لیں اور ایک پیالے میں نکالیں پھر اس میں بادام، پستہ شامل کریں۔ ساتھ ہی براؤن کی ہوئی پیاز ڈال کر ملا لیں۔ پھر اس کے گول کباب بنائیں اور انڈے میں ڈبو کر تیل لیں۔ مزے دار رانی کباب تیار ہیں۔



قیمے کے کباب

اجزاء:

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| ایک کلو | گائے کا قیر |
| ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا) | ادرک، لہسن |
| ایک کھانے کا چمچ | کچا پیٹا (پسا ہوا) چھلکے سمیت پس لیں |
| ایک چائے کا چمچ | گرم مصالحہ (پسا ہوا) |
| 8 عدد | چھوٹی الائچی (باریک پس ہوئی) |
| ایک عدد | پیاز (پس ہوئی) |
| ایک کھانے کا چمچ | کارن فلور |
| ایک کھانے کا چمچ | سرخ مرچ (پس ہوئی) |
| ایک کھانے کا چمچ | ہری مرچ (کٹی ہوئی) |
| حسب ذائقہ | نمک |
| حسب ضرورت | پکانے کے لیے تیل یا گھی |

ترکیب:

قیمے میں سارے مصالحے اچھی طرح ملا لیں اور ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ ایک گھنٹے بعد آمیزے کے کباب بنا لیں اور ہلکی آنچ پر تل لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال لیں۔ ایک پیپر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے دھیان رکھیں آنچ ہلکی رہے تیز آنچ میں کباب اوپر سے براؤن اور اندر سے کچے رہ جائیں گے۔



سینڈوچ

چکن سینڈوچ

اجزاء:

| | | | |
|---------------------|---------------------------|-------------------|----------------|
| چکن | 200 گرام | ٹماٹو کچپ | ایک کپ |
| سرخ مرچ (پسی ہوئی) | 3 کھانے کے چمچ | چیز سلائس | 4 عدد |
| کالی مرچ (کٹی ہوئی) | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | مایونیز | ایک کپ |
| لہسن | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | ڈبل روٹی | 8 سلائس |
| انڈے | 3 عدد | سلاد کے لیے ٹماٹر | حسب ضرورت |
| نمک | حسب ذائقہ | گھی | 3 کھانے کے چمچ |

ترکیب:

چکن کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔ کڑاہی میں گھی ڈال کر چکن ڈال دیں۔ سفید ہونے لگے تو لہسن، ہری مرچ، کالی مرچ، نمک ڈال کر بھون لیں۔ انڈے پھینٹ لیں الگ فرائی پین میں ڈال کر فرائی کر لیں۔ چار حصوں میں ڈبل روٹی سیک لیں اور سائیڈوں کو کاٹ لیں ایک سلائس لے کر اس پر کچپ لگائیں۔ اس پر انڈا رکھیں اس پر مایونیز ڈالیں اور چکن بھی۔ پھر اس پر چیز سلائس رکھ کر ٹماٹر سلائس اور سلاد کے پتے رکھیں دوسرا سلائس پر کچپ لگا کر رکھیں۔ چکن سینڈوچ تیار ہیں۔



پنیر کے سینڈوچ

اجزاء:

| | |
|----------------|----------|
| ایک عدد | ڈبل روٹی |
| چند سلائس | پنیر |
| 4 عدد | انڈے |
| 4 اونس (نمکین) | مکھن |

ترکیب:

سب سے پہلے ڈبل روٹی کے بالکل باریک ٹوسٹ کاٹ لیں اور ان کے ارد گرد کا حصہ تیز چاقو سے تھوڑا تھوڑا کاٹ لیں۔ اب ان کو تھوڑا سا شکل میں کاٹ لیں۔ پھر ایک حصے پر مکھن پکھلا کر لگا لیں اور دوسرے حصے کو پنیر سے ڈھانپ دیں اور دونوں حصوں کو ملا دیں اب اس سینڈوچ کو انڈے کی سفیدی میں بھگو کر اوون میں پانچ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ جب سینڈوچ بادامی رنگ کے ہو جائیں تو نکال لیں بہت مزے دار سینڈوچ تیار ہوں گے یہ شام کی چائے کے ساتھ پیش کئے جائیں۔



گولڈن چیز سینڈوچ

اجزاء:

| | |
|---------------------------|--------------|
| 6 عدد سلائس | ڈبل روٹی |
| 6 عدد سلائس | پنیر |
| 2 عدد | شملہ مرچ |
| 4 عدد | ٹماٹر |
| ایک پاؤ | مرغی کا گوشت |
| حسب ضرورت | نمک |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | سفید مرچ |
| 2 کھانے کے چمچ | سویا سوس |
| 2 کھانے کے چمچ | تیل |

ترکیب:

سب سے پہلے مرغی کے گوشت کو اُبال کر گلا لیں اور ہڈی سے الگ کرنے کے بعد اس میں نمک، سفید مرچ اور سویا سوس شامل کر کے گرم تیل میں ہلکا سا تل لیں۔ اب ڈبل روٹی کے سلائس لیں۔ اس پر چکن لگائیں اور اوپر چیز سلائس رکھ کر گول کٹی ہوئی شملہ مرچ اور ٹماٹر کے سلائس لگا کر گرل پن میں چیز پکھل جانے تک گرل کر لیں، جب ڈبل روٹی کا رنگ تبدیل ہو جائے تو اُتار لیں۔ شام کی چائے کے ساتھ پیش کریں، گرما گرم سینڈوچ تیار ہیں۔



فریج چکن سینڈوچ

اجزاء:

| | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| ایک پاؤ | چکن |
| 4 سلاؤس | ڈبل روٹی |
| 2 کھانے کے چمچ | مایونیز |
| 2 عدد | انڈے |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | نمک |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ (پسی ہوئی) | کالی مرچ |
| حسب ضرورت | ڈبل روٹی کا چورا |
| حسب ضرورت | پکانے کے لیے تیل یا گھی |

ترکیب:

چکن کو اُبال کر ریشے کر لیں۔ اس میں مایونیز، نمک، کالی مرچ مکس کریں۔ ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ دیں۔ دو سلاؤس کے اوپر آمیزہ لگا دیں باقی دو سلاؤس پر کچا انڈا لگا کے ان کو چکن والے آمیزے کے سلاؤس کے اوپر رکھ کر دبائیں کہ بڑ جائیں۔ سینڈوچ پہلے انڈے میں ڈبوئیں پھر ڈبل روٹی کا چورا لگا لیں اور توڑے یا کڑا ہی میں کم گھی کے ساتھ تیل لیں۔ گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال لیں۔ درمیان سے سینڈوچ کی شکل میں کاٹ کے چلی گارلگ کے ساتھ پیش کریں۔



مختلف سبزیوں کے سینڈوچ

اجزاء:

| | | | |
|-----------------------------|-----------------|------------------------------|----------------|
| ڈبل روٹی (سلاٹس) | 10 عدد | سویا ساس | 2 کھانے کے چمچ |
| شملہ مرچ (باریک کاٹ لیں) | 2 عدد | بند گوبھی (باریک کاٹ لیں) | آدھی |
| ہری مرچ (کاٹ لیں) | 3 عدد | گاجر (کدو کش کر لیں) | 2 عدد |
| کالی مرچ (پسی ہوئی) | ایک چائے کا چمچ | نمک | حسب ذائقہ |
| کارن فلور | 2 کھانے کے چمچ | پکانے کے لیے تیل یا گھی | کھانے کے چمچ |
| انڈے | 4 عدد | دودھ | آدھی پیالی |

ترکیب:

ڈبل روٹی کے دو سلاٹس کو ایک دوسرے کے اوپر رکھ کر اس کے سخت کنارے الگ کر لیں اور ان کو چار برابر حصوں میں کاٹ لیں اس طریقے سے سارے سلاٹس کاٹ لیں کڑا ہی میں گھی گرم کر کے اس میں تمام کٹی ہوئی سبزیاں شامل کر لیں اور اس کو تیز آنچ پر تیل لیں پھر اس میں تمام مصالحہ ڈال دیں دودھ میں کارن فلور گھول کر سبزیوں میں شامل کر کے تیز گھمائیں اور بالکل خشک ہونے کے بعد چولھے سے اتار لیں۔ کٹی ہوئی ڈبل روٹی کے ایک حصے پر گرم گرم سبزیوں والا تھوڑا سا مصالحہ، انڈا پھینٹ کر تھوڑا سا نمک شامل کر دیں گھی گرم کر کے اس میں سینڈوچ انڈے میں ڈبو کر گولڈن ہونے تک تیل لیں۔ ٹماٹو کچپ کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



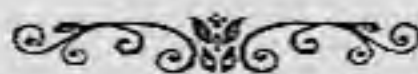
چکن سینڈویچز

اجزاء

| چکن | ڈیڑھ کلو | نمک | حسب ذائقہ |
|---------------------|-----------------|---|------------|
| تیز پتہ | ایک عدد | ڈبل روٹی | ایک عدد |
| لہسن | 3 عدد | تازہ کریم | آدھی پیالی |
| کالی مرچ (پسی ہوئی) | ایک چائے کا چمچ | انڈے | 4 عدد |
| چینی | ایک چائے کا چمچ | گاجر (کدو کش کر لیں) | 3 عدد |
| گرم دودھ | ایک پیالی | شملہ مرچ (بیج نکال کر باریک کاٹ لیں) | 3 عدد |
| میونیز | ایک پیالی | ہری پیاز کے پتے (باریک کٹے ہوئے) | ایک پیالی |
| مکھن | ایک پیکٹ | | |

ترکیب:

چکن کو دھو کر ایک دیگھی میں تھوڑا پانی، ایک عدد تیز پتہ، کالی مرچیں، لہسن کے جوئے ڈال کر چکن کو ابال لیں۔ جب گل جائے تو نکال کر ہڈی سے گوشت الگ کر لیں اور چھوٹی بوٹی کر لیں۔ ابلے انڈے چھیل کر چکن کے ساتھ ملا کر چارپ میں پیس لیں۔ پھر مکھن میونیز، کریم، سبزیاں، کالی مرچ، چینی اور نمک اچھی طرح ملائیں ایک پیالی دودھ ملا کر تھوڑی دیر کے لیے فرج میں رکھ دیں اب ایک ایک سلائس کے اوپر تیار کیا ہوا آمیزہ لگائیں۔ اس کے اوپر خالی سلائس رکھیں اور آہستہ سے دبا کر تیز چھری کے ساتھ چاروں کنارے کاٹ لیں۔ پھر چار حصہ کر لیں۔ مزے دار چکن سینڈویچ تیار ہیں۔



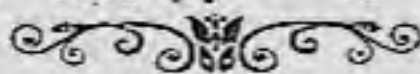
آلو کے سینڈوچ

اجزاء:

| | | | |
|-----------------|------------|-----------------|-----------|
| ایک پاؤ | آلو | ایک عدد | ڈبل روٹی |
| ایک چائے کا چمچ | زیرہ | ایک چائے کا چمچ | سرخ مرچ |
| 3 کھانے کے چمچ | بیس | حسب ذائقہ | نمک |
| 7 عدد | ہری مرچ | آدھی گٹھی | ہر ادھنیا |
| چٹکی بھر | میٹھا سوڈا | ڈیڑھ کپ | تیل |

ترکیب:

سب سے پہلے آلو اُبال کر چھیل لیں اور پھر ان کو مسل لیں۔ سفید زیرہ بھون کر نمک ملا کر پیس لیں اور آلوؤں میں شامل کر دیں۔ ہری مرچ، ہر ادھنیا بھی باریک کاٹ کر آلوؤں میں ملا لیں۔ اب بیسن میں نمک، سرخ مرچ، کھانے کا سوڈا ملا کر ذرا پتلا سا پیسٹ بنالیں۔ اب ڈبل روٹی کے سلائس لے کر اس میں آلوؤں کا پیسٹ جو بنا کر رکھا ہے وہ لگا دیں اور اوپر سے دوسرا سلائس رکھ کر تنگونی شکل میں کاٹ لیں اور اس کو بیسن کے پیسٹ میں ڈال کر اچھی طرح بیسن لگا دیں۔ اب کڑاہی میں گھی کو گرم کریں اور ہلکی آنچ پر سینڈوچ کو تیل لیں۔ مزے دار سینڈوچ تیار ہیں۔ شام کی چائے کے ساتھ پیش کریں۔ ٹماٹو کچپ یا ہری چٹنی کے ساتھ بھی کھا سکتے ہیں۔



فرائڈ سینڈ وچ

اجزاء:

| | |
|-------------------------|------------------|
| ایک پاؤ | باریک قیر |
| 8 سلائس (کنارے کاٹ لیں) | ڈبل روٹی |
| 2 عدد | انڈے |
| حسب ضرورت | دھنیا |
| ایک چائے کا چمچ | چاٹ مصالحہ |
| حسب ضرورت | نمک |
| حسب ضرورت | پکانے کے لیے تیل |

ترکیب:

قیمے میں نمک، چاٹ مصالحہ، دھنیا اور پودینہ ڈال کر کس کر لیں۔ ڈبل روٹی کے سلائس پر قیمے کا آمیزہ پھیلائیں اور نچلی طرف انڈے میں بھگو کر پین میں ڈال دیں بچا ہوا انڈا سینڈ وچ کے اوپر ڈال کر ہلکے براؤن ہو جانے پر پلٹ دیں اور دونوں اطراف سنہری ہو جانے پر پلیٹ میں نکال کر پیش کریں۔





چکن پیزا

اجزاء:

| | | | |
|----------------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|
| 2 چائے کے چمچ | تیل | ایک چائے کا چمچ | خمیر |
| $1\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | سرخ مرچ | آدھا کپ | پانی |
| $1\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | رائی (پسی ہوئی) | 2 کپ | میدہ |
| 4 کھانے کے چمچ | ٹماٹو کچپ | ایک چائے کا چمچ | چینی |
| حسب ضرورت | پنیر | ایک چائے کا چمچ | نمک |
| | | ایک کپ | مرغی کا گوشت (أبلا ہوا) |

ترکیب:

خمیر کو پانی میں ملائیں اور دس منٹ تک چھوڑ دیں۔ پھر اس میں میدہ، نمک، چینی اور تیل ملا کر گوندھ لیں۔ پھر روٹی بیل کر نرم کپڑے سے ڈھانپ دیں حتیٰ کہ پھول کر دگنا ہو جائے۔ اب مرغی کے گوشت میں رائی، سرخ مرچ، نمک ملا لیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کے گوشت کو تلیں۔ پھر کچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں۔ روٹی کو پیزا ٹرے میں رکھیں تھوڑی سی ٹماٹو کچپ پھیلائیں۔ پھر مرغی کو پھیلائیں آخر میں پنیر کے ٹکڑے اوپر پھیلا دیں۔ اودن میں آدھے گھنٹے تک پکا میں عمدہ ڈش تیار ہے۔



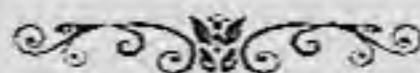
مشروم پیزا

اجزاء:

| | |
|------------------|---------------------------------------|
| ایک عدد | پیزا کی روٹی (تیار شدہ) |
| ایک کپ | مرغی کا گوشت (ابلا اور باریک کٹا ہوا) |
| چار کھانے کے چمچ | پیزا سوس |
| ایک عدد | شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی) |
| ایک عدد | ٹماٹر (باریک ٹکڑوں میں کاٹ لیں) |
| آدھا کپ | کالے زیتون (باریک سلائس) |
| آدھا کپ | مشروم (باریک سلائس) |
| ایک کپ | موزریلا چیز (کدو کش کیا ہوا) |

ترکیب:

سب سے پہلے پیزا کی روٹی پر پیزا سوس لگائیں۔ اب اس پر تھوڑی سی موزریلا چیز ڈالیں۔ پھر شملہ مرچ اور ٹماٹر کے سلائسز رکھیں۔ اب مرغی کا گوشت، مشروم اور زیتون ڈالیں پھر موزریلا چیز ڈالیں اب پیزا کو اودن میں رکھ کر بیس منٹ تک دوسو ڈگری سینٹی گریڈ پر تیار کر لیں تیار ہونے پر پیش کریں۔



چکن باربی کیو پیزا

ڈو کے اجزاء:

| | | | |
|----------|------------------|--------------|----------------|
| میدہ | 2 کپ | خمیر | 1½ چائے کا چمچ |
| چینی | ایک چائے کا چمچ | نمک | 1½ چائے کا چمچ |
| تیل | 1½ کھانے کے چمچ | انڈا | ایک عدد |
| خشک دودھ | ایک کھانے کا چمچ | نیم گرم پانی | ڈوبنانے کے لیے |

فلنگ کے اجزاء:

| | | | |
|----------------------|----------------|-------------------|------------------|
| مرغ تکہ | ایک کپ | پیزا سوس | 4 کھانے کے چمچ |
| مشروم سلائس | 4 عدد | زیتون سلائس | 4 عدد |
| سرخ مرچ | 1½ چائے کا چمچ | شملہ مرچ سلائس | 4 کھانے کے چمچ |
| پیاز سلائس | 2 کھانے کے چمچ | چیڈر چیز (کدو کش) | ¾ کپ |
| موزریلا چیز (کدو کش) | ¾ کپ | اور یگانو لیوز | ایک کھانے کا چمچ |

ترکیب:

ڈوبنانے کے لیے ایک پیالے میں میدہ، خمیر، چینی، نمک، تیل، انڈا، خشک دودھ اور نیم گرم پانی ڈال کر ڈونم گوندھیں۔ اب ڈو کو رول کریں۔ اس کی موٹائی 1/8 ہونی چاہیے۔ پھر ایک گریس کیے ہوئے پیزا پلیٹ پر ڈو کو بچھائیں اور اس میں کانٹے کی مدد سے سوراخ کر لیں۔ اب اسے 200°C پر دس منٹ بیک کریں اور اوون سے نکال کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔ پھر اس میں چار کھانے کے چمچے پیزا سوس، چیڈر چیز شامل کر دیں۔ اس کے بعد چکن تکہ مشروم سلائس، زیتون کے سلائس، شملہ مرچ سلائس اور یگانو لیوز اور موزریلا چیز ڈال کر 200°C پر بیس منٹ کے لیے بیک کریں۔ مزے دار چکن باربی کیو پیزا تیار ہے۔



چکن فحیتا پیزا

اجزاء:

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| مرغی کا گوشت (کیوبز میں کٹی ہوئی) | آدھا کلو |
| چلی سوس | 2 کھانے کے چمچ |
| نمک | 1/2 چائے کا چمچ |
| کالی مرچ (پسی ہوئی) | ایک کھانے کا چمچ |
| سرکہ | ایک کھانے کا چمچ |
| سویا سوس | ایک کھانے کا چمچ |
| لہسن | ایک چائے کا چمچ |

ٹوپنگ کے لیے:

| | | | |
|----------------------------|------------------|-------------------------------|---------|
| پیزا سوس | ایک کپ | موزریلا | ایک کپ |
| اور ریگانو | آدھا چائے کا چمچ | مشروم | ایک کپ |
| ٹماٹر (کیوبز میں کٹے ہوئے) | ایک عدد | شملہ مرچ (کیوبز میں کٹی ہوئی) | ایک عدد |

ڈوبانے کے لیے:

| | | | |
|------|------------------|------|------------------|
| میدہ | ڈیڑھ کپ | خیر | ایک کھانے کا چمچ |
| چینی | ایک کھانے کا چمچ | انڈا | ایک عدد |

ترکیب:

ایک پیالے میں چکن میں چلی سوس، سویا سوس، کالی مرچیں، نمک، سرکہ اور لہسن ڈال کر اچھی طرح تمام اجزاء ملا لیں اور پچیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اب کڑاہی میں چکن کو درمیانے آنچ پر ہلکا سا گلا لیں۔ میدہ میں نمک، انڈا اور چینی ملا کر خمیر ڈال کر نیم گرم پانی کے ساتھ ڈو کے تمام اجزاء کو نرم گوندھ لیں۔ اوون کو 180° ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کر لیں اب ڈو کو تھوڑی دیر کے لیے اوون میں رکھ کر گرم کر لیں تاکہ وہ پھول جائے۔ اب خمیر کو ٹیل لیں پھر اسے بیکنگ ٹرے میں رکھ کر ہلکا سا آئل لگائیں اور چمچ کی مدد سے چھوٹے چھوٹے سوراخ کر دیں۔ چکن کیوبز، چیز، مشروم، ٹماٹر، شملہ مرچ اور اور ریگانو سے ٹوپنگ کر کے بیک کر لیں۔

چکن گرین چلی پیزا

اجزاء:

| | |
|-----------------------------|------------------|
| مرغی کا گوشت | ایک کپ |
| نمک | حسب ضرورت |
| ہری مرچ (پسی ہوئی) | ایک چائے کا چمچ |
| سرکہ | ایک کھانے کا چمچ |
| لہسن (پسا ہوا) | ایک چائے کا چمچ |
| پانی | ایک کپ |
| پیزا روٹی | ایک عدد |
| پیزا سوس | ایک کپ |
| موزریلا چیز (کدو کش کر لیں) | ایک کپ |
| چیڈر چیز | ایک کپ |
| شملہ مرچ (گول کاٹ لیں) | دو عدد |

ترکیب:

گوشت کو دھو کر خشک کر کے اس میں نمک، ہری مرچ، سرکہ، لہسن اور پانی ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں پیزا ٹرے میں پیزا کی روٹی رکھیں۔ اس پر پیزا سوس لگا کر موزریلا چیز چھڑکیں۔ اس پر مرغی کا گوشت اور پسی ہوئی مرچیں ڈالیں۔ موزریلا اور چیڈر چیز چھڑکیں درمیان میں شملہ مرچ کا سلائس لگائیں اور پہلے سے گرم اودن 200°C پر بیک کریں اور کچپ کے ساتھ پیش کریں۔



پیزا

اجزاء:

| | |
|------------------|-------------------------------|
| آدھا کلو | میدہ |
| ایک کپ | ٹماٹو ساس |
| ایک کپ | کدو کش کیا ہوا چیز |
| ایک عدد | کشمیری مرچ (گول کاٹ لیں) |
| ایک چائے کا چمچ | خمیر |
| آدھا چائے کا چمچ | سوکھا دھنیا (پسا ہوا) |
| حسب پسند | ٹماٹر اور پیاز (گول کٹے ہوئے) |
| ایک کپ | آبلا ہوا قیمہ یا چکن |
| حسب ضرورت | نمک |

ترکیب:

خمیر کو ایک کپ نیم گرم پانی میں گھول لیں۔ یہ نیم گرم پانی میدے میں ملائیں اور مزید پانی سے گوندھ لیں۔ ان کو ایک گھنٹہ پڑا رہنے دیں۔ تاکہ میدہ پھول جائے اس میدے کے دو یا تین حصے کر لیں اور عام طریقے سے نیل کر روٹی بنالیں۔ اس کی موٹائی ایک چوتھائی انچ سے زیادہ نہ ہو۔ اس روٹی کے اوپر کدو کش کی ہوئی پیئر کی تہہ بچھا دیں۔ اوپر قیمہ یا چکن ڈال دیں تھوڑا ٹماٹر، پیاز اور کشمیری مرچ کاٹ کر بچھالیں۔ اوون کو خوب گرم کریں اور اب اس پیزا کو اوون میں رکھ کر پندرہ منٹ تک بیک کر لیں۔ جب دیکھیں کہ روٹی نیچے سے ہلکی سرخ ہونے لگی ہے تو اتار لیں۔ پیزا تیار ہے۔



مٹھائیاں

گلاب جامن

اجزاء:

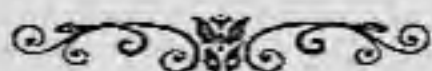
| | | | |
|-------------|-------------------------|-------------------------|-----------------|
| خشک دودھ | ایک پیالی | سو جی | آدھی پیالی |
| میدہ | آدھی پیالی | پھیکا کھویا | آدھی پیالی |
| بیکنگ پاؤڈر | ایک چوتھائی چائے کا چمچ | پکانے کے لیے تیل یا گھی | دو کھانے کے چمچ |

شیر بنانے کے لیے:

| | | | |
|---|----------|------|-----------|
| چینی | دو پیالی | پانی | ایک پیالی |
| سبز الائچی (دائے نکال کر باریک پیس لیں) | | | |
| 8 عدد | | | |

ترکیب:

سب سے پہلے خشک دودھ، سو جی، میدہ، پھیکا کھویا، بیکنگ پاؤڈر اور تیل ملا کر ان سب چیزوں کو اچھی طرح آٹے کی طرح گوندھ لیں اور پانچ منٹ تک کے لیے رکھ دیں۔ پھر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا لیں۔ اب شیر بنانے کے لیے چینی میں پانی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ جب شیر اپنے لگے تو الائچی ڈال کر اتار لیں ایک کڑا ہی میں گھی گرم کریں۔ گھی تقریباً دو پیالی ہونا چاہیے تاکہ گلاب جامن اچھی طرح تلے جاسکیں۔ جب گھی تیز گرم ہو جائے تو ہلکی آنچ کر کے پیڑے تلنا شروع کر دیں۔ جب براؤن ہو جائیں تو نکال کر شیرے میں ڈال دیں اور گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



ڈبل روٹی کے گلاب جامن

اجزاء:

| | | | |
|-------------------|-----------|-------------------------|------------|
| ڈبل روٹی کے سلائس | 12 عدد | بادام | آدھی پیالی |
| دودھ | ایک پیالی | پستے | آدھی پیالی |
| چینی | 2 پیالی | عرق گلاب | چند قطرے |
| پانی | ایک پیالی | زردے کا رنگ | ایک چٹکی |
| چھوٹی الائچی | 4 عدد | پکانے کے لیے تیل یا گھی | حسب ضرورت |

ترکیب:

بادام، پستے دھو کر تھوڑی دیر کے لیے بھگو کر رکھیں۔ پھر چھلکا نکال کر پھیلا کر خشک کرنے کے لیے رکھ دیں۔ اچھی طرح خشک ہونے پر باریک پیس لیں۔ الائچی کے دانے نکال کر باریک پیس لیں۔ دودھ کر اُبال کر ٹھنڈا کر لیں اور اس میں پستے ہوئے بادام، پستے اور عرق گلاب ملا لیں۔ ڈبل روٹی کے ٹکڑوں کو ٹرے میں پھیلا کر رکھیں اور اس پر یہ دودھ چھڑک دیں۔ پندرہ منٹ کے بعد آٹا چھانسنے کی چھٹنی پر صاف ستھرا ململ کا کپڑا رکھ کر ان سلائسز کو اس میں رکھ دیں۔ ان پر سے لکڑی کے چھج کی مدد سے دبائیں تو زائد دودھ علیحدہ ہو جائے گا۔ ان سلائسز کو پیالے میں نکال کر اچھی طرح کانٹے کی مدد سے میس کر لیں۔ ہتھیلی پر ہلکا سا تھکی لگاتے ہوئے ان کی چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا لیں۔ ایک طرف کڑا ہٹی میں گھی ڈال کر ہلکی آنچ پر گرم کرنے رکھیں اور دوسری طرف پین میں شیرہ بنانے کے لیے پانی اور چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکھنے دیں۔ گھی گرم کر کے اس میں تھوڑے تھوڑے کر کے گلاب جامن ڈالتے ہوئے ہلکی آنچ پر سنہری فرائی کر لیں۔ شیرے میں اُبال آنے کے بعد اس میں پس ہوئی الائچی اور زردے کا رنگ ڈال دیں اور اتنی دیر تک پکائیں کہ چینی مکمل طور پر حل ہو جائے۔ شیرے کو چولھے سے اتار کر اس میں گرم گرم گلاب جامن ڈال کر ڈھک دیں اور بیس منٹ شیرے میں رکھنے کے بعد اسے ڈش میں نکال لیں اور باریک کٹے ہوئے بادام پستے چھڑک کر اپنی پسند کے مطابق ٹھنڈے یا گرم پیش کریں۔



چھوٹے گلاب جامن

اجزاء:

| | |
|------------------|---------------------|
| کھویا | ایک پاؤ |
| پنیر | آدھا پاؤ |
| چینی | آدھا کلو |
| پکانے کے لیے تھی | ایک پاؤ |
| سبز الائچی | دس عدد |
| بیکنگ پاؤڈر | آدھا چائے کا چمچ |
| میدہ | کھانے کے دو بڑے چمچ |

ترکیب:

کھویا، پنیر اور میدہ خوب اچھی طرح ملا لیں اور ہاتھوں کی مدد سے اتنا گوندھیں کہ یک جان ہو جائے۔ اب اس میں الائچی باریک پیس کر ملا دیں بیکنگ پاؤڈر یا سوڈا ملا کر پھر گوندھیں اور پھر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ چینی میں پانی ڈال کر ایک تار کی چاشنی بنالیں۔ اب چھوٹی چھوٹی گولیاں کھوئے اور پنیر کی بنا کر تل لیں۔ سرخ ہونے پر نکالتے جائیں اور چمچ سے انہیں شیرے میں ڈبو دیں۔ مزے دار گلاب جامن تیار ہیں۔



کھوئے کی برنی

اجزاء:

| | |
|-----------------------|-----------------|
| کھویا | ڈیڑھ پاؤ |
| سٹھی | 3 کھانے کے چمچ |
| چینی | 4 کھانے کے چمچ |
| بادام (باریک کاٹ لیں) | حسب ضرورت |
| پستہ (باریک کاٹ لیں) | حسب ضرورت |
| کھوپرا (پسا ہوا) | ایک کپ |
| کیوڑا | چند قطرے |
| دودھ | ایک کپ |
| الائیچی پاؤڈر | ایک چائے کا چمچ |

ترکیب:

ایک پین میں گھی، کھویا، چینی، بادام اور پستے ڈال کر پکائیں۔ اس کے بعد الائیچی پاؤڈر ڈال کر ملا لیں۔ پھر اس آمیزے میں کھوپڑا، کیوڑا اور دودھ شامل کر کے پکائیں۔ ایک تھالی میں ہلکا سا گھی لگا کر برنی کے آمیزے کو پھیلا دیں، اوپر سے میوہ ڈال دیں اور ٹھنڈا کر کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔



ناریل کی برنی

اجزاء:

| | |
|------------|-----------------------|
| ناریل | 1 کپ (پسا ہوا) |
| دودھ | 1 کپ |
| پستہ | 25 گرام |
| کھویا | 250 گرام |
| کیوڑہ | 2 کھانے کے چمچ |
| سبز الائچی | 1 چائے کا چمچ (پاؤڈر) |
| چینی | ½ چائے کا چمچ (پاؤڈر) |
| بادام | 25 گرام |

ترکیب:

ایک کڑاہی میں دودھ گرم کریں اور پھر کھویا، چینی اور آدھا میوہ ڈال کر پکائیں۔ جب کھویا اور چینی اچھی طرح مکس ہو جائے تو کیوڑہ، سبز الائچی پاؤڈر اور پسا ہوا ناریل بھی ڈال دیں۔ اب اس آمیزے کو اتنا پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے۔ جب دیکھیں کہ دودھ خشک ہو کر آمیزہ گاڑھا ہو گیا ہے تو ایک ڈش میں ڈال کر اپنی پسند کے مطابق پھیلا کر اوپر باقی بچا ہوا میوہ اور پسا ہوا ناریل چھڑک لیں۔ بٹر پیپر کو آمیزے پہ رکھ کر ہاتھ سے ہلکا سا دبائیں تو میوہ اور ناریل برنی کے اوپر پیسٹ ہو جائیں گے۔ اب اس آمیزے کو ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں اور ٹکڑوں میں کاٹ لیں ٹھنڈا ہونے پر نہایت ہی مزے دار ناریل کی برنی تیار ہے۔



پستے کی برقی

اجزاء:

| | |
|----------|---------|
| خشک دودھ | 1/2 کلو |
| پستے | 50 گرام |
| چینی | 1/2 پاؤ |
| الائیجی | 4 عدد |

ترکیب:

پہلے دودھ کو ڈیڑھ پیالی پانی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور چھپچھپ برابر چلاتے جائیں۔ اس کے بعد چینی میں تھوڑا سا پانی ڈال کر چاشنی تیار لیں۔ دودھ میں چاشنی اور پسے ہوئے پستے ڈال کر پکائیں۔ جب خوب گاڑھا ہو جائے تو چولھے سے اتار لیں۔ تھالی کو گھی سے چکنا کر لیں اور اس پر پکا ہوا آمیزہ پھیلا دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر الائیجی کے دانے اور پسپا ہوا پستے چھڑک دیں اور حسب منشاء ٹکڑے کاٹ لیں مزے دار ترین پستے کی برقی تیار ہے۔



انجیر کی برنی

اجزاء:

| | |
|---------------------|-------|
| 100 گرام | مکھن |
| 100 گرام | سوجی |
| ایک کلو | کھویا |
| 250 گرام | چینی |
| 250 گرام (کٹی ہوئی) | انجیر |
| 10 عدد | پستہ |
| 10 عدد | بادام |

ترکیب:

مکھن میں سوجی ڈال کر بھون لیں۔ ہلکی براؤن ہو جائے تو اس میں کھویا شامل کر دیں۔ اب چینی ڈال کر ہلکی آنچ پر پندرہ منٹ پکائیں اور اتار کر اچھی طرح گھوٹ لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر اس میں الائچی اور کٹی انجیر ڈال کر ملا لیں۔ اس کے بعد ٹرے میں نکالیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد پستے اور بادام سے سجاوٹ کر کے پیش کریں۔



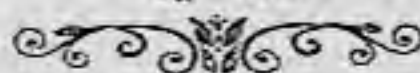
گاجر کی برنی

اجزاء:

| | |
|--------------------------|------------------|
| گاجر | 1/2 کلو |
| سبز الائچی | 6 عدد |
| چینی | ایک پیالی |
| نکھن | ایک کھانے کا چمچ |
| فریش کریم | ایک پیکٹ |
| کھویا | ایک پاؤ |
| بادام، پستے (اُبلے ہوئے) | حسب ضرورت |

ترکیب:

گاجروں کو کدو کش کر لیں۔ اب چھوٹی الائچی اور چینی کو پیس لیں۔ پھر ایک کڑاہی میں نکھن ڈال کر کدو کش کی ہوئی گاجریں ڈالیں۔ ساتھ میں پسلی ہوئی الائچی شامل کر کے پانی خشک کر لیں۔ اس کے بعد فریش کریم ڈال کر بھون لیں۔ جب رنگ ذرا تبدیل ہونے لگے تو اس میں چینی شامل کر کے بھون لیں۔ پھر اسے اُتار کر ٹھنڈا کریں اور کھویا ملائیں۔ ایک ٹرے میں ذرا سی چکنائی لگا کر تیار گاجر والی برنی پھیلا کر رکھیں اور اوپر سے اُبلے بادام اور پستے ڈال دیں۔ جب وہ ٹھنڈی ہو جائے تو چوکور ٹکڑوں میں کاٹ کر پیش کریں۔



بادام کی برقی

اجزاء:

| | |
|-----------|--------------|
| ایک پاؤ | بادام |
| 3 پاؤ | چینی |
| 2 عدد | انڈے |
| ایک پاؤ | کھویا |
| 2 چھٹانک | سٹھی |
| حسب ضرورت | چاندی کے ورق |

ترکیب:

گری بادام بھگو کر چھلکا اُتار لیں اور انہیں باریک پیس لیں۔ دیکھی میں سٹھی ڈال کر انہیں بھون لیں۔ کھویا مسل کر ڈالیں اور دونوں کو ملا کر بھونیں۔ انڈوں کی سفیدی الگ کر کے اتنی پھنٹیں کہ جھاگ اُٹھ آئے۔ اسے بھی دیکھی میں ڈال دیں۔ چینی میں ایک پیالی پانی ڈال کر گاڑھا قوام بنائیں اور اسے بھی دیکھی میں ڈال دیں۔ چچ چلاتے رہیں کہ سب چیزیں یک جان ہو جائے۔ ایک ٹرے میں گھی لگائیں اور اس میں یہ آمیزہ ڈال دیں۔ جب سخت ہو کر ٹھنڈا ہو جائے تو ٹکڑے کاٹ کر چاندی کے ورق لگائیں۔



بیس کی برنی

اجزاء:

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| ایک کپ | بیس |
| 2 کپ | چینی |
| ایک کپ | پسا ہوا کھوپرا |
| حسب ضرورت | چاندی کے ورق |
| ایک کپ | سوجی |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ (پاؤڈر) | سبز الائچی |
| $\frac{1}{2}$ کپ | گھی |

ترکیب:

چینی اور دودھ کو ملا لیں اور اس میں کھوپرا اور گھی شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکائیں اور اس دوران الائچی پاؤڈر بھی ڈال دیں۔ جب ایک اُبال آجائے تو اس میں چمچ چلاتی جائیں اور تھوڑا تھوڑا کر کے بیسن اور سو جی بھی ملاتی رہیں۔ اب آخر میں بقیہ گھی ڈال کر اتنا بھونیں کہ یہ آمیزہ گاڑا ہو کر دیگھی کے کنارے چھوڑنے لگے۔ ایک تھالی کی سطح پر گھی لگا کر چکنا کریں اور اس پر یہ آمیزہ پھیلا دیں۔ حسب منشاء ٹکڑے کاٹ کر بادام، پستے اور چاندی کے ورق سے سجا کر پیش کریں۔





قیتے کے پیٹرز

اجزاء:

| | |
|------|----------------|
| میدہ | 1/2 پاؤ |
| قیمہ | ایک پاؤ |
| پیاز | 2 عدد |
| لہسن | 6 عدد |
| ادرک | حسب ضرورت |
| نمک | حسب ذائقہ |
| گھی | 4 کھانے کے چمچ |

ترکیب:

سب سے پہلے پیاز باریک کاٹ کر رکھ لیں۔ اب میدے میں گھی ڈال کر اسے سخت گوندھ لیں۔ دیکھی میں گھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں آدھی کٹی ہوئی پیاز ڈال کر براؤن کر لیں پھر قیمہ اور تمام مصالحے شامل کر کے اندازِ اتنا پانی ڈالیں کہ قیمہ گل جائے۔ باقی ماندہ پیاز ڈال کر پکائیے۔ اب گوندھے ہوئے آنے کے پیڑے بنائیے ہر ایک کو چوکور اور پتلا تیل کر آدھے آدھے حصے میں قیمہ رکھیں اور باقی حصے سے بند کر دیں۔ کناروں پر ذرا سا پانی لگا کر چٹکی سے دیادیں اور ایک گھنٹے بعد اسے ہلکی آنچ پر تیل لیں۔ براؤن ہونے پر نکال لیں اور انھیں گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



لذیذ چکن پیٹیز

اجزاء:

| | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1 کپ | چکن (اُبلی اور کدو کش کی ہوئی) |
| 2 کھانے کے چمچ | تیل |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | نمک |
| 1 عدد | باریک کٹی پیاز |
| 2 کھانے کے چمچ | میدہ |
| $\frac{1}{2}$ کپ | دودھ |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | سرخ مرچ |

ترکیب:

پہلے 2 کھانے کے چمچ تیل کو گرم کریں اور 1 عدد باریک پیاز تیل لیں۔ جب نرم ہو جائے پھر اس میں 2 کھانے کے چمچ میدہ، $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ نمک اور $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ سرخ مرچ شامل کریں۔ ساتھ ہی $\frac{1}{2}$ کپ دودھ بھی شامل کر کے پکائیں۔ جب تک گاڑھا نہ ہو جائے۔ پھر اس میں 1 کپ اُبلی اور کدو کش کی ہوئی چکن ڈال دیں۔ پھر دو کو $\frac{1}{8}$ انچ موٹا بیلین اور 3 انچ کے کاٹ لیں۔ پھر انہیں چکنی ٹرے پر رکھیں اور 1 چائے کا چمچ چکن کا آمیزہ بھر کر ڈالیں اور اس کے کناروں کو بند کر لیں اور ہلکی آنچ پر تیل لیں۔



سپائسی چکن پیٹیز

اجزاء:

| ایک کلو | چکن (صرف، بوٹیاں) |
|--------------------|---|
| ایک کھانے کا چمچ | ادرک (پسا ہوا) |
| 2 کھانے کے چمچ | لہسن (پسا ہوا) |
| ایک کھانے کا چمچ | ہری مرچ (پسی ہوئی) |
| ایک چائے کا چمچ | گرم مصالحہ (پسا ہوا) |
| ایک چائے کا چمچ | سرخ مرچ |
| 2 عدد (اُبلے ہوئے) | اٹھے |
| ایک عدد | آلو (درمیانے سائز کے کیوبز میں کاٹ لیں) |

ترکیب:

- گوشت میں ادرک، لہسن، ہری مرچ، پسی سرخ مرچ اور گرم مصالحہ ملا کر 10 منٹ رکھ دیں۔ حسب ضرورت پانی ڈال کر آنچ پر چڑھائیں کہ گوشت بالکل گل جائے۔ گوشت کے آمیزے میں آلو کٹے ہوئے اٹھے اور نمک ملا دیں۔ دوسموسے کی پٹیاں لے کر اس کے نشان کی طرح رکھیں اور درمیان میں تیار کردہ آمیزہ رکھ کر پھیٹ دیں اور بند کر دیں ڈیپ فرائی کر لیں۔ ستہری ہونے پر اُتار لیں۔



دل پسند چکن پیٹیز

اجزاء:

| | |
|----------------|-------------------|
| 250 گرام | چکن (بغیر ہڈی کے) |
| حسب ضرورت | نمک |
| 3 عدد | ہری مرچیں |
| 1 کھانے کا چمچ | پسا ہوا لہسن |
| 250 گرام | پف پیسٹری |
| حسب ذائقہ | کالی مرچیں |
| 1 عدد | پیاز |
| 1 عدد | انڈا |
| 2 کھانے کے چمچ | تیل |

ترکیب:

چکن کو دھو کر ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اب فرائنگ پین میں تیل اور لہسن ڈال کر ہلکا سا تل لیں اور پھر چکن ڈال کر اتنا فرائی کریں کہ چکن اچھی طرح پک جائے، ساتھ ہی نمک بھی ڈال دیں۔ جب چکن تیار ہو جائے تو کٹا ہوا پیاز، ہری مرچیں اور کالی مرچیں ڈال کر تھوڑی دیر اور تل لیں۔ اب اس سارے آمیزے کو چار پر میں ڈال کر کس کر لیں اور پھر مکمل ٹھنڈا کر کے پف پیسٹری کو گول گول کاٹ کر بیلنگ ٹرے میں رکھیں۔ ان کے کناروں پر انڈا لگائیں، پھر چکن کا آمیزہ چمچ سے ایک حصے پر رکھیں اور دوسرے حصے سے ڈھک دیں اور ہلکا سا دبا کر اوپر بھی انڈا لگا کر پہلے سے 200°C پر گرم کیے اوون میں 25 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔ چائے کے ساتھ گرم گرم پیٹیز پیش کریں۔



چکن رول

اجزاء:

| | |
|--------|----------------|
| چکن | ڈیڑھ کلو |
| گھی | حسب ضرورت |
| ٹماٹر | 50 گرام |
| میدہ | 4 کھانے کے چمچ |
| دودھ | 4 کھانے کے چمچ |
| انڈے | 8 عدد |
| اجوائن | 4 ٹکڑے |
| نمک | حسب ضرورت |

ترکیب:

چکن کو پانی میں اُبال لیں۔ ہڈیاں نکال کر گوشت کو باریک ٹکڑے کر کے رکھیں۔ اجوائن کو پیس لیں۔ اس کے بعد ایک برتن میں انڈوں کو توڑ لیں۔ ان میں دودھ، میدہ اور نمک ملا کر خوب پھینٹ لیں۔ پھر چکن کے ٹکڑوں میں ٹماٹر، کالی مرچ ملا لیں۔ اب ایک فرائی پین میں گھی گرم کریں۔ اس میں تمام انڈے پھینٹتے ہوئے پھیلا کر اس طرح ڈالیں کہ پورے فرائی پین میں انڈے پھیل کر روٹی کی سی شکل بن جائے۔ اس روٹی کو باہر نکال کر چھری سے سموسوں کے سائز کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ اب ہر ٹکڑے میں چکن والا آمیزہ رکھ کر سموسوں کی طرح لپیٹ کر رول سبائیں۔ آخر میں ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں۔ اس میں تمام رول یکے بعد دیگرے ڈال کر تیل لیں۔



چکن و کھیشیل رولز

اجزاء:

| | |
|------------------|-----------------------|
| ایک پاؤ | چکن |
| ایک پیالی | مٹر |
| حسب ذائقہ | نمک، کالی مرچ |
| ایک پیالی | بند گو بھی |
| 2 عدد | پیاز (کدو کش کی ہوئی) |
| ایک عدد | شملہ مرچ |
| ایک پیالی | گاجر |
| ایک کھانے کا چمچ | آئل |
| ایک کھانے کا چمچ | سویا ساس |

ترکیب:

کدو کش کی ہوئی پیاز ایک چمچ آئل میں ڈال کر فرائی کر لیں۔ چکن اُبال کر باریک ریشتے کریں اور پیاز میں ملا کر فرائی کریں۔ تمام سبزیاں باریک کاٹ لیں علاوہ، مٹر اُبال کر چکن اور پیاز میں ملا کر فرائی کریں۔ ساتھ ہی نمک، کالی مرچ اور سویا سوس بھی ملائیں اور تھوڑا پکا کر ٹھنڈا کر لیں۔ رولز کی پٹیاں لے کر یہ آمیزہ اس میں بھریں اور رولز بنا کر فرائی کر لیں اور گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



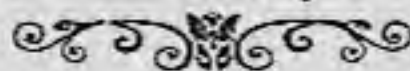
آلو اور قیمے کے رول

اجزاء:

| | |
|-----------------------------|---------------|
| آلو (اُبلے ہوئے) | 1/2 کلو |
| قیمہ (باریک کٹا ہوا) | 1/2 کلو |
| پودینہ (کٹا ہوا) | 1/2 کپ |
| نمک | حسب ذائقہ |
| انڈا (لگانے کے لیے) | ایک عدد |
| ڈبل روٹی کا چورا | حسب ضرورت |
| انڈے (اُبال کر میٹھ کر لیں) | 4 عدد |
| پیاز (باریک چوپ کی ہوئی) | ایک عدد |
| کالی مرچ پاؤڈر | 2 چائے کے چمچ |
| ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی) | ایک عدد |
| تیل | حسب ضرورت |

ترکیب:

ایک پیالے میں میٹھ کیے ہوئے آلو، قیمہ، انڈے، ہر ادھنیا، پودینہ، پیاز، کالی مرچ، نمک اور ہری مرچ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور رول بنالیں۔ تیل گرم کریں۔ رولز کو پہلے انڈا لگائیں پھر ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور ڈیپ فرائی کر کے گولڈن کر لیں۔ مزے دار رول تیار ہیں۔



آلو اور چکن قیمہ کے رول

اجزاء:

| | | | |
|-----------------------|---------------------------|------------------|----------------|
| چکن کا قیمہ | 2 کپ | ہری مرچ | 4 عدد |
| آلو | $\frac{1}{2}$ کلو | ہر ادھنیا | 2 کھانے کے چمچ |
| کلوئنجی | $\frac{1}{4}$ چائے کا چمچ | مشروم | 5 عدد |
| میدہ | $\frac{1}{2}$ کپ | انڈے | 5 عدد |
| پیاز (باریک کٹی ہوئی) | 1 عدد | تیل، نمک | حب ضرورت |
| سرخ مرچ | 1 چائے کا چمچ | ڈبل روٹی کا چورا | حب ضرورت |
| بکھن | 2 کھانے کے چمچ | | |

ترکیب:

سب سے پہلے باریک کٹی ہوئی پیاز کو تیل لیں۔ جب پیاز کا تھوڑا سا رنگ بدل جائے تو کلوئنجی، چکن کا قیمہ، نمک اور ہری مرچ ملا کر مشروم شامل کر کے اسے پکائیں کہ چکن گل جائے۔ چکن گل جائے تو اسے ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔ آلو اُبال کر میس کر لیں اور اس میں میڈہ، نمک، سرخ مرچ، بکھن، ہر ادھنیا اور انڈا ملا لیں۔ آلوؤں کے سارے آمیزے کو خشک میڈہ لگاتے ہوئے ہاتھ سے چوکور یا گول شکل میں چپٹا کر لیں۔ اب آلوؤں کی اس روٹی کے درمیان میں چکن کا قیمہ رکھ دیں۔ اس کو سوئس رول کی طرح پیسٹ لیں پھر گول سلائس کاٹ لیں۔ انڈے پھینٹ لیں اور سلائس کو انڈے اور ڈبل روٹی کے چورے میں رول کر کے پندرہ منٹ کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ پندرہ منٹ بعد فرائی پین میں فرائی کر لیں اور گولڈن براؤن ہونے پر نکال لیں۔



رول کباب

اجزاء:

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 کپ | ڈبل روٹی کا چورا |
| 1 کپ | قیمہ اُبلا ہوا |
| 1 چائے کا چمچ | اجینو موٹو (چائیز نمک) |
| 2 عدد | ہری مرچ |
| $\frac{1}{2}$ کپ | پنیر |
| 2 عدد | انڈے |
| 1 کپ | مرغی اُبلی ہوئی |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | کالی مرچ، نمک |
| 1 عدد | پیاز (باریک کٹی ہوئی) |
| 1 عدد | شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی) |
| 2 کپ | میدہ |

ترکیب:

ڈبل روٹی کے چورے، اُبلی ہوئی مرغی، قیمہ، پنیر، کالی مرچ، نمک، اجینو موٹو، ہرامصالحہ، پیاز اور انڈے کی زردی کو اچھی طرح سے ملا لیں اور گول نکلیاں بنالیں۔ اب دو انڈوں کو اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور تھوڑا سا نمک اور کالی مرچ ڈال دیں۔ پھر کبابوں کو انڈے کی سفیدی میں ڈبو کر ڈبل روٹی کے پورے اور میدے میں لپیٹ کر ہلکے براؤن تل لیں۔



پنیر رولز

اجزاء:

| | | | |
|---------------------------|---------------------------------|----------------|--------------------|
| 3 کھانے کے چمچ | ٹو میٹو پیوری | 4 عدد | چپاتیاں |
| 1 کپ | کوئچ چیز | 1 عدد | درمیانی پیاز |
| حسب ضرورت | نمک | 2 کھانے کے چمچ | گھی |
| $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | پسی سرخ مرچ | 2 کھانے کے چمچ | ادرک، لہسن کا پیسٹ |
| $\frac{1}{4}$ چائے کا چمچ | گرم مصالحہ | 1 عدد | شملہ مرچ |
| 2 کھانے کے چمچ | ہر ادھنیا اور پودینے کی چٹنی | 2 عدد | ٹماٹر (کٹے ہوئے) |
| $\frac{1}{4}$ کپ | دہی | 1 چائے کا چمچ | ہلدی |

ترکیب:

ایک برتن میں 2 کھانے کے چمچ گھی گرم کریں اس میں 1 عدد درمیانی پیاز باریک کاٹ کر شامل کریں۔ اب اس میں 2 عدد کٹے ہوئے ٹماٹر، 1 چائے کا چمچ ہلدی اور ادرک، لہسن کا پیسٹ ڈال کر پانچ منٹ تک بھون لیں۔ اس کے بعد 3 کھانے کے چمچ ٹو میٹو پیوری ڈال کر تیز آنچ پر بھون لیں۔ اب 1 عدد شملہ مرچ، 1 کپ کوئچ چیز، نمک، $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ سرخ مرچ اور $\frac{1}{4}$ گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ 2 کھانے کے چمچ دھنیا اور پودینے کی چٹنی میں $\frac{1}{4}$ کپ دہی ڈال کر ملا لیں اور ایک روٹی پر چمچ بھر کے پھیلا دیں۔ اس پر فلنگ کا آمیزہ ڈالیں اب چپاتی کو فولڈ کر کے رول بنالیں۔ اس طرح تمام رول بنا کر درمیان سے دو ٹکڑوں میں کاٹیں اور گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



ایک رول

اجزاء:

| | | | |
|--------------------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| میدہ | 2 پیالی | بند گو بھی (باریک کٹی ہوئی) | $\frac{1}{2}$ پیالی |
| انڈے | 2 عدد | گاجر (باریک کٹی ہوئی) | $\frac{1}{2}$ پیالی |
| نمک | حسب ذائقہ | ہری پیاز (باریک کٹا ہوا) | $\frac{1}{2}$ پیالی |
| دودھ | $\frac{1}{2}$ پیالی | لہسن (پسا ہوا) | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ |
| بیکنگ پاؤڈر | $\frac{1}{2}$ چائے کا چمچ | کالی مرچ | 1 چائے کا چمچ |
| چکن (ریشہ کی ہوئی) | 1 پیالی | تھی | حسب ضرورت |

ترکیب:

میدہ چھان کر بڑے پیالے میں ڈالیں اور اس میں نمک، بیکنگ پاؤڈر، انڈے اور دودھ ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس آمیزے کو دو سے تین گھنٹے کے لیے گرم جگہ پر رکھ دیں۔
 فرائی پین میں ایک کھانے کا چمچ گھی ڈال کر درمیانی آنچ پر فرائی کریں پھر بند گو بھی، گاجر اور ہری پیاز ڈال کر تھوڑی دیر فرائی کریں۔ اس میں نمک کالی مرچ ڈال کر تمام اجزاء کو اچھی طرح سے پکا کر چولہے سے اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد اس آمیزہ کو میدہ سے بنی روٹی پر رکھیں اور رول بنا کر پندرہ منٹ تک فریج میں رکھ دیں۔ کڑا ہی میں گھی کو درمیانی آنچ پر گرم کریں اور رولز گولڈن فرائی کر لیں۔



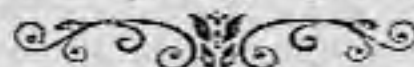
بیف رول

اجزاء:

| | |
|-----------------|-------------|
| 2 کھانے کے چمچ | میدہ |
| 250 گرام | بیف قیمہ |
| 1 عدد | پیاز |
| 1 چائے کا چمچ | سرخ مرچ |
| 1 عدد | ٹماٹر |
| 2 پیکٹ | مانڈا پٹیاں |
| 1 ٹکڑا | ادرک |
| 1 عدد | انڈا |
| 1/4 گڈی | ہر ادھنیا |
| 1/2 چائے کا چمچ | ہلدی |
| 4 عدد | ہری مرچ |
| 3 عدد | لہسن |
| حب ذائقہ | نمک |
| 1 چائے کا چمچ | گرم مصالحہ |

ترکیب:

قیمہ، لہسن، ٹماٹر، ہری مرچ، ہلدی اور گرم مصالحہ چا پر میں ڈال کر باریک کر لیں اور انڈے کو پھینٹ لیں۔ مانڈا روٹی کے آٹھ ٹکڑے کر لیں۔ آدھے انڈے کو میدہ میں ڈال کر پیسٹ بنا لیں۔ تھوڑا تھوڑا قیمہ پیسٹوں میں ڈال کر رول کریں اور میدہ اور انڈے والے پیسٹ سے چپکا لیں (کناروں کو) اور ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب سنہری ہو جائے تو نکال لیں بیف رول تیار ہیں۔



بریڈرول

اجزاء:

| | |
|-----------------|--------------------------|
| 8 عدد | ڈبل روٹی کے سلائس |
| حسب ذائقہ | نمک |
| 1/2 چائے کا چمچ | سرخ مرچ (پسی ہوئی) |
| 2 عدد | ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی) |
| 1/2 کلو | قیمہ (باریک پسا ہوا) |
| 2 عدد | انڈے |
| 1 چائے کا چمچ | ادریک، لہسن کا پیسٹ |
| حسب ضرورت | گھی |

ترکیب:

سب سے پہلے قے میں نمک، لہسن، ادریک، سرخ مرچ پاؤڈر اور ہری مرچیں ڈال کر گھی میں بھون لیں۔ ڈبل روٹی کے کنارے الگ کر لیں، ایک برتن میں دو کپ پانی ڈال کر اس میں ایک چٹکی نمک ڈال دیں اور ڈبل روٹی کے ایک ایک سلائس کو اس میں ڈبو کر نکال لیں اور ہتھیلیوں میں دبا کر نیچوڑ لیں۔ اس طرح سے ڈبل روٹی ہلکی نمکین ہو جائے گی۔ اب ڈبل روٹی کو ہتھیلی پر رکھ کر اس میں قے کا آمیزہ چمچ بھر کر رکھیں اور اس کا رول سا بنالیں۔ گھی گرم کریں اور رول کے انڈے ڈپ کر کے گرم گھی میں ڈیپ فرائی کر لیں۔ مزے دار رول تیار ہیں۔ کچپ کے ساتھ پیش کریں۔



چائیز رول

اجزاء:

| | |
|-----------------|---------------|
| 1 درجن | رول کی پٹیاں |
| 1 پاؤ | چکن |
| 1 عدد | پیاز |
| حسب ذائقہ | نمک، کالی مرچ |
| 1/4 چائے کا چمچ | ادرک |
| 1/4 چائے کا چمچ | لہسن |
| 1 کپ | بند گو بھی |
| حسب ضرورت | لٹی |
| حسب ضرورت | پکانے کا تیل |

ترکیب:

سب سے پہلے چکن کو دھو کر آدھا کپ پانی، نمک، کالی مرچ، ادرک اور لہسن کے ساتھ اس وقت تک پکائیں کہ چکن گل جائے۔ اس کے بعد دو کھانے کے چمچ تیل گرم کریں اور پیاز کو ہلکا براؤن کر لیں۔ اس میں چکن اور بند گو بھی، نمک اور کالی مرچ ڈال کر پانچ منٹ تک پکائیں۔ اس کے بعد رول کی پٹیوں میں آمیزہ بھر کر رول کر لیں اور لٹی سے رول بند کر لیں۔ تیل گرم کریں اور رولز کو ڈیپ فرائی کر کے گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



آلو اور مٹر کے رول

اجزاء:

| | |
|---------------------|---------------|
| آلو | 1/2 کلو |
| مٹر کے دانے | 1/2 کلو |
| انڈے | 3 عدد |
| نمک، مرچ | حسب ذائقہ |
| ڈبل روٹی کا چورا | 1 کپ |
| کالی مرچ (پسی ہوئی) | 1 چائے کا چمچ |

ترکیب:

آلو اُبال کر چھیل لیں اور انہیں پیس لیں ان میں نمک، مرچ، کالی مرچ ملا لیں۔ مٹر کے دانے ایک علیحدہ دیگھی میں اتنا پانی ڈال کر پکائیں کہ مٹر کے دانے گل جائیں۔ پھر ان میں نمک اور کالی مرچ ملا لیں اور ان کو اچھی طرح ہاتھوں سے مسل لیں۔ اب آلوؤں کے دو انچ لمبے رول بنائیں اور ان کو چپٹا کر کے ان میں مٹر رکھیں اور پھر دونوں کو مل کر رول کی شکل بنالیں۔ اب ان کو ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور انڈے پھینٹ کر ان میں ڈبو کر تلتے جائیں۔ ہلکی آنچ پر تلیں اور سرخ ہونے پر نکال لیں۔



حلوہ جات

مزے دار گاجر کا حلوہ

اجزاء:

| | | | |
|----------------------|---------------------------------|---------|----------------------------|
| 10 عدد | پستہ (باریک کاٹ لیں) | 1 کلو | گاجر (باریک کدو کش کر لیں) |
| 4 عدد | چاندی کے ورق | 3 پیالی | خشک دودھ |
| 10 دانے | اخروٹ کی گری (باریک کاٹ لیں) | 2 پیالی | چینی |
| 1 کھانے پکانے کا چمچ | سبزی | 6 عدد | سبز الائچی |
| 10 عدد | | | بادام (باریک کاٹ لیں) |

ترکیب:

گاجروں کو کدو کش کر کے بھاپ دے لیں اور پکھل لیں کہ بالکل خشک ہو جائے۔ پھر ایک دیکھی میں سبزی گرم کر کے الائچی ڈال دیں اور تھوڑی دیر بعد گاجریں ڈال دیں۔ دودھ ڈال کر آہستہ آہستہ ہونیں یہاں تک کہ براؤن ہونا شروع ہو جائے پھر چینی اور اخروٹ ڈال دیں۔ جب شیر خشک ہونے لگے اور تار بننے لگے تو اتار کر ایک تھالی میں چکنائی لگا کر حلوہ پھیلا دیں۔ اوپر سے میوہ ڈال دیں اور چاندی کے ورق سجا دیں۔ مزے دار گاجر کا حلوہ تیار ہے گرم گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔



گاجر کا زعفرانی حلوہ

اجزاء:

| | |
|-----------------|------------|
| 2 کلو | گاجر |
| 1 کلو | دودھ |
| 1 پاؤ | گھی |
| 10 عدد | سبز الائچی |
| 2 کپ | چینی |
| 1 کپ | کھویا |
| 1/2 چائے کا چمچ | زعفران |
| 10 عدد | بادام |
| 10 عدد | پستہ |

ترکیب:

2 کلو گاجروں کو چھیل کر کدو کش کریں اور انہیں 1 کلو دودھ میں پکائیں۔ جب دودھ تقریباً خشک ہو جائے تو اس میں 2 کپ چینی شامل کر کے اتنا پکائیں کہ خشک ہو جائے ایک سوس پین میں گھی گرم کر کے اس میں 10 عدد سبز الائچی ڈال دیں۔ اب اس گھی کو گاجروں کے آمیزے میں شامل کر کے تقریباً 15 منٹ اچھی طرح بھون لیں۔ آخر میں ایک کپ کھویا، 1/2 چائے کا چمچ زعفران، 2 کھانے کے چمچ بادام، پستہ ڈال کر 10 منٹ پر رکھ دیں اور 10 منٹ بعد چولھے سے اتار لیں۔



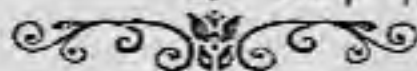
گاجر کا حلوہ

اجزاء:

| | |
|-----------------|-----------------------|
| 7 اونس | گاجر (کدو کش کی ہوئی) |
| 1 کپ | کھویا |
| 1 کپ | دودھ |
| 1 پاؤ | تھی |
| 2 اونس | سوجی |
| 4 اونس | پسی چینی |
| 1 اونس | کٹے بادام |
| 1 چٹکی | زعفران |
| 1/4 چائے کا چمچ | سبز الائچی کے بیج |
| 2 کھانے کے چمچ | کٹے ہوئے پستے |

ترکیب:

ایک پین میں 7 اونس کدو کش گاجر، 1 کپ کھویا اور 1 کپ دودھ ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور 10 منٹ کے لیے پکائیں۔ اب دوسرے پین میں 1 پاؤ تھی گرم کر کے اس میں 2 اونس سوجی شامل کر کے پانچ منٹ تک بھون لیں۔ پھر گاجر کے آمیزے میں بھونی ہوئی سوجی، 4 اونس پسی چینی، ایک اونس کٹے بادام، 1/4 چائے کے چمچ الائچی کے بیج اور 1 چٹکی زعفران ڈال کر 10 منٹ تک پکائیں، تاکہ گاجریں اچھی طرح پک جائیں اور حلوہ تیار ہو جائے۔ اوپر سے 2 کھانے کے چمچ کٹے پستے ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔



چنے کی دال کا حلوہ

اجزاء:

| | |
|-----------|------------|
| 2 پیالی | چنے کی دال |
| 4 پیالی | خشک دودھ |
| 10 عدد | سبز الائچی |
| 2½ پیالی | گھی |
| 10 عدد | بادام |
| 3 پیالی | چینی |
| حسب ضرورت | میوہ |
| 10 عدد | پتے |

ترکیب:

چنے کی دال اُبال کر باریک پیس لیں۔ دال بالکل خشک ہونی چاہیے تاکہ پینے میں آسانی ہو۔ پھر ایک دیکھی میں گھی ڈال کر الائچی ڈال دیں۔ تھوڑی دیر بعد خشک دودھ، چینی اور کٹے بادام ڈال کر ہلکی آنچ پر 20 منٹ تک بھونیں یہاں تک کہ دال براؤن ہونے لگے اور گھی الگ ہونے لگے۔ جب گھی الگ ہو جائے تو اُتار کر ایک تھالی میں چکنائی لگا کر حلوہ پھیلائیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو میوہ ڈال کر ٹکڑے کاٹ لیں۔



اخروٹ اور چنے کی دال کا حلوہ

اجزاء:

| | |
|-----------|--|
| 1/2 کلو | چنے کی دال (نیم گرم پانی سے دھو کر ایک گھنٹے بھگو لیں) |
| 10 عدد | پستے |
| 10 عدد | بادام |
| 1/2 پیالی | اخروٹ (باریک کاٹ لیں) |
| 15 عدد | کشمش |
| 2 پیالی | خشک دودھ |
| 2 پیالی | چینی |
| 2 پیالی | گھی |

ترکیب:

بھیکلی ہوئی دال کو ابال لیں۔ جب دال گل جائے تو پانی نکال دیں اور ٹھنڈی کر کے پیس لیں۔ ایک کڑاہی میں گھی گرم کریں جب گرم ہو جائے تو الائچی ڈال دیں خوشبو آنے لگے تو دال ڈال کر بھونیں آج بھکی رکھیں۔ جب دال کا رنگ براؤن سا ہونے لگے تو دودھ، چینی، اخروٹ اور کشمش ڈال دیں اور چمچ چلاتے رہیں۔ حلوے کو اتنا بھونیں کہ گھی الگ ہونے لگے، بالکل الگ ہو جائے تو چوڑھا بند کر دیں۔ ایک بڑی تھالی میں چکنائی لگا دیں اور حلوہ پھیلا کر ڈال دیں۔ پستے، بادام اوپر سے سجادیں۔ جب حلوہ بالکل ٹھنڈا ہو جائے تو چھری سے ٹکڑے کاٹ لیں۔ مزے دار دال کا حلوہ تیار ہے۔

